

pizza e pasta

ITALIANA

n°10

novembre

2021

www.pizzaepastaitaliana.it

anno XXXII



UN TIPO DAVVERO FORTE.

Un altro grande passo avanti nel campo del bio:
la farina macinata a pietra tipo 1 "Forte".



Nata dalla ricerca Molino Grassi, la "Forte" è ricca di parti cruscali, con vitamine, minerali e fibre ideali per la produzione di alimenti a ridotto indice glicemico. La sua ottima stabilità permette lavorazioni anche con alte idratazioni, con lievitazioni e maturazioni degli impasti da 24 a 72 ore. È ideale per la preparazione di pizze al piatto, pala romana, focacce e pane.



BIO, LOGICO.

www.molinograssi.it



vitella

MODELLO 15 DIVISIONI

150/360^{gr} - 2700^{pz/h}



MASSIMA PRODUTTIVITÀ PER LA TUA PIZZERIA

Le spezzatrici arrotondatrici Vitella aiutano in modo significativo **il mondo dell'arte della pizza**, dando al pizzaiolo moderno la possibilità di velocizzare la produzione oraria nella pesatura e nella formatura delle palline. Con una sola macchina, in modo semplice e veloce, si ha la possibilità di dividere una porzione di impasto in più pezzi e successivamente arrotondarli, ottenendo un risultato straordinario in pochi secondi.

VITELLA srl
BAKERY, PIZZA AND PASTRY EQUIPMENT
Schio (VI) ITALIA - tel. +39 0445 575262
sales@vitellasrl.com - vitellasrl.com

4	PIZZA E PASTA ITALIANA
	NOVEMBRE 2021
AZIENDE	
Albinea Canali _____	p. 111
Caseificio Moro _____	p. 27
Cerutti Inox _____	p. 107
Cuppone _____	p. 97
Di Marco Corrado Srl _____	p. 45
Dr Zanolli _____	p. 31
Dr Schaer _____	p. 83
Familia _____	p. 57
Farmfrites _____	p. 59
Forni Pavesi Rimini _____	p. 43
Friggiò _____	p. 116
Galbani _____	p. 115
Gi Metal _____	p. 101
Greci _____	p. 71
Gruppo Cellino _____	p. 17
Industria Alimentare Tanagrina _____	p. 81
Italforni _____	p. 21, 103
Italmill _____	p. 63
Latteria Montanari _____	p. 13
La Torrente _____	p. 33
Lilly Codroipo _____	p. 15
Macinazione Lendinara _____	p. 49
Max Box _____	p. 51
Millberg _____	p. 55
Molecola _____	p. 37
Molini Valente _____	p. 40, 41
Molino Agugiaro e Figna _____	p. 53
Molino Dallagiovanna _____	p. 67
Molino Grassi _____	p. 2
Molino Denti _____	p. 25
Molino Naldoni _____	p. 11
Molino Pasini _____	p. 7
Sanfelici _____	p. 9
Sigep - leg Expo _____	p. 89
Sitta _____	p. 73
Velma _____	p. 77
Vitella _____	p. 3

— Sommario —

6 EDITORIALE

Ora possiamo guardare al futuro con ottimismo

di Giampiero Rorato

8-10 PRIMA PAGINA

a cura della redazione

12-14-16 PIZZA NEWS

a cura della redazione

18 SPECIALE SOSTENIBILITÀ

Il comune impegno per la sostenibilità

di Giampiero Rorato



SPECIALE SOSTENIBILITÀ
Il ruolo dell'agricoltura davanti alle nuove sfide alimentari.

Intervista a Massimiliano Giansanti, Presidente Confagricoltura

di David Mandolin



SPECIALE SOSTENIBILITÀ
Intervista al Presidente di Assobio Roberto Zanoni

di D.M.



SPECIALE SOSTENIBILITÀ
Conosciamo Open Fields.
In cammino verso la sostenibilità ambientale nell'agroalimentare

di David Mandolin

42 From Fark to Fork

a cura della redazione

46

Andrea Blandino e l'antico frumento di Pantelleria regionali italiane

di Antonio Lododo



SPECIALE SOSTENIBILITÀ
**Sostenibilità.
Azioni concrete
per un mondo
più equo.**

di Antonio Puzzi

56

Grano tenero e grano duro, le caratteristiche e le destinazioni d'uso

di Marzia Forgione

60

L'Osteria della Pizza a Motta di Livenza

di Caterina Orlandi

64

Angelo Rumolo, Le Grotticelle a Caggiano

a cura della redazione

68

Rodolfo Molettieri, Antica Forneria Molettieri a Napoli

di C. O.

LE SPEZIE 74

L'Origano.

Una pianta aromatica
mediterranea
dai molti impieghi

di Giampiero Rorato

SPECIALE GLUTEN FREE 78

Il gluten free nella ristorazione: un'esigenza sempre più forte

di Marisa Cammarano

SPECIALE GLUTEN FREE 84

Gluten Free: la pizza fritta diventa dolce.

a cura della redazione

in collaborazione

con lo Chef Carlo Le Rose

86

Novembre: i prodotti dell'orto in cucina

di Caterina Vianello

90

La sostenibilità nella ristorazione

di Domenico Maria Jacobone

94

Ristorante Cibus 13

di Virgilio Pronzati

98

La Madernassa, Ristorante & Resort

a cura della redazione

LA BIRRA 104

Le birre marchigiane

di Alfonso Del Forno

108

Il contratto di apprendistato

dell'Avv. Manuela Viscardi

110

Terminologia del degustatore di vino

di Virgilio Pronzati

113

Scuola Italiana Pizzaioli

LE AZIENDE INFORMANO

Gruppo Cellino _____ p. 93

Molini Valente _____ p. 39

— Editoriale —

Ora possiamo guardare al futuro con ottimismo

Giampiero Rorato

Siamo quasi usciti dalla pandemia che per un anno e mezzo ha bloccato la vita di molti, con lunghe chiusure delle attività, comprese quelle culturali, sportive e ristorative. La lotta contro il Covid-19, programmata dalle autorità di governo e guidata sul campo con riconosciuta competenza dal generale Francesco Paolo Figliuolo, è stata decisiva per consentire la ripresa che stiamo vivendo. Ma la lotta alla pandemia non è ancora conclusa e il comune impegno è quello di continuare a seguire le indicazioni della autorità. È infatti incomprensibile l'atteggiamento di coloro che, per questioni spesso sconosciute o per pretesti inaccettabili, fanno la lotta al

vaccino o al documento che ne certifica l'assunzione, che è l'unico strumento che dà sicurezza alle nostre comunità. L'Italia ha assoluta necessità di ripartire con forza, senza tentennamenti e conservare il prezioso 6% di aumento del PIL (Prodotto Interno Lordo) ottenuto in questi ultimi mesi; ha bisogno di mettere in condizione i lavoratori di essere sicuri quando entrano nei posti di lavoro ed è inconcepibile in un Paese civile che ci sia chi va contro la sicurezza sanitaria delle persone, arrivando, come è successo, ad assaltare perfino gli ospedali. Per fortuna la guida di Mario Draghi dà sicurezza e gode della fiducia della grande maggioranza degli italiani. Ma tocca a noi, a ciascuno di

noi, collaborare con le autorità per la ripartenza post-Covid, se desideriamo che la vita riprenda ancor meglio rispetto al passato; se vogliamo che ristoranti e pizzerie possano accogliere i loro clienti e i turisti sia italiani che stranieri in assoluta sicurezza e che si possano trovare tutti gli uffici pubblici aperti e in piena efficienza e disponibilità, così come desideriamo che nei prossimi mesi le località turistiche invernali, dalle Alpi all'Aspromonte e alla Sicilia, si riempiano di amanti della neve, nella certezza che tutti, turisti e personale di servizio, siano vaccinati e garantiscano sicurezza. Questa rivista da ben 32 anni colloquia ogni mese con i suoi tanti lettori, in Italia e all'estero, ne ha ricevuti

molti nelle fiere nazionali e internazionali cui è presente e in occasione del Campionato Mondiale della Pizza e ha sempre cercato di operare per la crescita professionale degli operatori della ristorazione. Ed è poi orgogliosa di aver accompagnato con riconosciuto impegno, anche con l'aiuto di grandi esperti, la positiva evoluzione e il grande sviluppo della pizza che in questi ultimi trent'anni ha conquistato anche i ristoranti e gli chef più stellati, oltre a diventare la pietanza in assoluto più diffusa e gustata ogni giorno nel mondo. E siamo decisamente impegnati a continuare, guardando avanti con ottimismo, come abbiamo sempre fatto, anche nei mesi difficili che abbiamo appena trascorso.

www.giampierororato.blogspot.com

COLOPHON

PIZZA E PASTA ITALIANA

Mensile di Pizza, Pasta,
Enogastronomia e Cultura

Edito da **PIZZA NEW S.p.A.**
Autorizzazione Tribunale di Venezia
n. 1019 del 02/04/1990
Anno XXXI - n.10 novembre 2021
Repertorio ROC n. 5768

DIRETTORE EDITORIALE

Massimo Puggina

DIRETTORE RESPONSABILE

Giampiero Rorato

SEGRETARIA DI REDAZIONE

Caterina Orlandi

PUBBLICITÀ

David Mandolin, Caterina Orlandi

RESPONSABILE PROGETTO

David Mandolin

REDAZIONE

Via Sansonessa, 49 - 30021 CAORLE (VE)
Tel. 0421/212348 - Fax 0421/81007
E-mail: redazione@pizzaepastaitaliana.it

www.pizzaepastaitaliana.it

PROGETTO GRAFICO

Manuel Rigo, Paola Dus, Elena Cazzuffi
— Mediagrab lab

DIGITAL PUBLISHING

Maura Trolese
— Mediagrab lab

IN COPERTINA

illustrazione di Valentina Bongiovanni

STAMPA MEDIAGRAF S.p.A.

Noventa Padovana (Pd)

COMITATO TECNICO E REDAZIONALE

Marisa Cammarano, Tony Gemignani (U.S.A.), David Mandolin, Gianandrea Rorato, Caterina Vianello, Caterina Orlandi, Alfonso Del Forno, Luciano Cescon.

AFFILIAZIONI INTERNAZIONALI

Pete La Chapelle (N.A.P.O. - Pizza Today, U.S.A.), P.M.Q. Steve Green (U.S.A.), P.M.Q. Russia, P.M.Q. Cina.

Questa testata è associata a

**PER LA PUBBLICITÀ SULLE RIVISTE:**

ITALIA Pizza e Pasta Italiana;
U.S.A. Pizza Today, P.M.Q.

TEL 0421.83148 — FAX 0421.81007

PER INFORMAZIONI, SOTTOSCRIVERE UN ABBONAMENTO O RICHIEDERE UN ARRETRATO:

TELEFONARE AL NUMERO 0421 212348
dal lun. al ven.: 10:00 – 12:00 / 15:00 – 17:00

INVIARE UN FAX A 0421 83178
Servizio abbonamenti Pizza e Pasta Italiana

INVIARE UNA MAIL A: abbonamenti@pizzaepastaitaliana.it

L'abbonamento può avere inizio in qualsiasi momento dell'anno e dà diritto a ricevere 11 numeri della rivista. L'abbonamento andrà in corso dal primo numero raggiungibile.



LA LINEA SOFFIO RADDOPPIA

TIPO 0 E TIPO 1 PER MEDIA E LUNGA LIEVITAZIONE
PER UNA PIZZA CROCCANTE DAL BORDO ALTO ED ALVEOLATO

MOLINOPASINI.COM

a cura della redazione

prima pagina

Dal 30 ottobre al 28 novembre 2021 in Umbria tornano a popolarsi uliveti e frantoi

Dal 30 ottobre al 28 novembre 2021 torna sotto i riflettori Frantoi Aperti in Umbria che anche per questa XXIV edizione celebrerà per cinque weekend l'arrivo del nuovo Olio extravergine di oliva. Novità di quest'anno sarà lo spin-off "Olio a fumetti - LIVE drawing nei frantoi", che animerà i frantoi tutti i sabati della manifestazione, dalle ore 11 alle ore 20, con l'aperitivo in frantoio alle ore 17 e DJ set, grazie all'innovativa collaborazione

tra le realtà più creative della produzione olearia e l'industria del fumetto attiva nel territorio umbro, allo scopo di avvicinare due mondi, quello dell'illustrazione e quello dei percorsi enogastronomici.

I frantoi si trasformeranno in veri e propri laboratori culturali in cui saranno programmati eventi di approfondimento imperniati sul linguaggio del fumetto, percorsi di gioco pensati per i bambini e mostre di tavole e vignette a fumetti a cura della "Biblioteca delle Nuvoles", incentrate sul rapporto "storico" tra l'olio e l'Umbria.

Tutti i fine settimana di Frantoi Aperti in Umbria, saranno poi scanditi da appuntamenti destinati a valorizzare la celebrata tradizione olivicola umbra.

Frantoi Aperti 2021 è un evento organizzato dall'Associazione Strada dell'olio e.v.o. Dop Umbria, in collaborazione con la Regione Umbria e con tutti gli attori del comparto olivicolo umbro, a partire

da Promocamera dell'Umbria, il Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria - 3A-PTA, il Coordinamento delle Strade dei Vini e dell'Olio dell'Umbria, CIA Umbria, Coldiretti Umbria, Confagricoltura Umbria, la Camera di Commercio dell'Umbria e il Consorzio di Tutela Olio e.v.o. Dop Umbria.

Maggiori dettagli sul programma sul sito www.frantoiaperti.net



L'Italia ha vinto un mondiale storico: Campione del Mondo di Pasticceria

L'anno d'oro dell'Italia continua: siamo campioni del mondo di pasticceria, ossia della Coupe du Monde de la Pâtisserie 2021, il palcoscenico mondiale che ha visto sfidarsi le 11 nazioni arrivate alla finale, tenutasi il 25 settembre scorso a Lione, all'interno del salone Sirha. L'edizione è stata particolarmente intensa: l'Italia si è trovata in sfida con i team di Francia e Giappone, veri e propri "veterani" della Coupe du Monde; nonostante questo il sogno è diventato realtà e i

2 Paesi si sono accodati agli azzurri classificandosi rispettivamente terzi e secondi. La squadra italiana - formata da Lorenzo Puca, Andrea Restuccia e Massimo Pica, pasticceri professionisti già affermati, e coordinata dal presidente del Club Italia Alessandro Dalmasso - ha trionfato aggiudicandosi il titolo mondiale, divenendo campione in carica per il 2021/2022. Tema di questa edizione è stato "Tutta l'arte è imitazione della natura": con le loro creazioni incentrate sul mondo delle api, gli azzurri hanno conquistato non solo la giuria internazionale ma l'intero pubblico mondiale. La gara ha avuto una durata di dieci ore, in cui mettere a frutto tutti gli allenamenti dell'ultimo anno e mezzo - svoltisi in CAST ALIMENTI e dietro la guida, oltre che M° Dalmasso, dei Campioni del Mondo Italiani 2015 Francesco Boccia, Emmanuele Forcone e Fabrizio Donatone - ed ha visto le squadre cimentarsi nelle seguenti prove: il dessert da condividere, la torta gelato, il dessert da ristorazione, il tavolo di presentazione buffet artistico.



100% qualità italiana

Distribuiamo all'ingrosso **eccellenze alimentari** per la miglior ristorazione italiana.

In ogni stagione dell'anno, offriamo una grande varietà di verdure per arricchire la vostra tavola con prodotti **freschissimi, naturali e rigorosamente made in Italy.**

Una sola frase per descrivere l'azienda ed il nostro operato: **selezione e ricerca di prodotti alimentari di alta qualità!**



Sanfelici

PRODOTTI ALIMENTARI DI ALTA QUALITÀ

La Natura in tavola

PIZZA GREEN
Bio
organic



SEDE OPERATIVA E SHOWROOM: via Tadesa, 2/A - San Fermo di Piubega (MN)
Tel: 0376 655737 - Fax: 0376 655014 - Email: info@sanfelici.it - vendite1@sanfelici.it

www.sanfelici.it

a cura della redazione

prima pagina

Creative Restaurant Branding® Il libro che introduce il metodo per far emergere l'identità dei ristoranti

È acquistabile dallo scorso settembre nelle migliori librerie italiane e online su Amazon e sul sito www.restaurantbranding.it il nuovo libro di Nicoletta Polliotto e Ilaria Legato, ottavo libro della collana DMT - Digital Marketing Turismo edita da Hoepli Editore, un testo che ha lo scopo di accompagnare gli operatori di settore verso la ripartenza e che anticipa i nuovi trend della ristorazione italiana.

Il libro guida il lettore nella creazione dell'identità del proprio ristorante, nella ricerca dell'unicità distintiva, accompagnato per la prima volta in assoluto, da una colonna sonora, scaricabile con QR-CODE che rende la fruizione del manuale una vera e propria esperienza.

Il manuale fornisce una griglia di lavoro sulla quale sviluppare una strategia di branding: dalla ideazione delle linee guida (brand strategy), alla costruzione della brand identity, individuando la personalità del locale e il potere della relazione, per creare empatia nella comunicazione con i clienti acquisiti e futuri (brand communication). È rivolto a imprenditori, ristoratori, chef che hanno aperto o vogliono aprire un ristorante ma anche ai giovani professionisti interessati alla ristorazione e che stanno cercando un'opportunità per crescere. Contiene un vero e proprio percorso formativo in 9 capitoli:

- Metodo per creare da zero un'attività ristorativa, partendo dalla strategia e dalla progettazione dell'identità di brand, fino alla costruzione di una relazione autentica con i propri clienti. Metodo di branding indispensabile per dare nuova vita e rendere straordinaria l'attività ristorativa esistente. Esercizi e attività pratiche e di sviluppo delle abilità creative, per identificare una fruttuosa strategia di branding.
- Guida alla creazione dell'identità di marca per distinguersi in un mercato ristorativo sempre più complesso e sfidante.

- Guide, modelli e consigli pret a manger per promuovere il ristorante agendo sulla reputazione del marchio, sulla creazione di empatia e relazione con la community di riferimento e scegliendo con cura strumenti, contenuti e metodologie.
- Confronto con casi di studio nazionali e internazionali per ispirarsi, individuando un modus operandi personalizzato e vincente.

LE AUTRICI

> Nicoletta Polliotto

Digital project manager, esperta di food & restaurant marketing e nota conference speaker nel mondo turistico-alberghiero. Autrice, docente e consulente, segue progetti digitali in tutta Italia. Già autrice di "Digital marketing per la ristorazione", edito da Flaccovio, e "Digital food marketing", edito da Hoepli. Curatrice della collana (cui appartiene anche Creative Restaurant Branding®) DMT Digital Marketing Turismo, Hoepli.

> Ilaria Legato

Brand e Designer della comunicazione in ambito H.O.R.E.C.A - Membro fondatore del gruppo I Food Designer. Coordinatrice del Master in Brand Design and Management for Food, Wine and Tourism IED Firenze e consulente per diverse realtà ristorative italiane e internazionali.





TINA E SOFIA,
LE FARINE PER PIZZA
MOLINO NALDONI

100% GRANI ITALIANI,
entrano a far parte di ITALICA, la linea
di farine ottenute dalla macinazione
esclusiva di grano italiano.

Alla sapiente molitura, che le aveva
già rese note per l'alta lavorabilità
e la digeribilità, si aggiunge la
certificazione di una provenienza
che le rende organoletticamente
superiori e più garantite dal punto di
vista salutistico.



smeraldiniemenazzi.it

ITALICHE FINO ALL'ULTIMO CHICCO.



molinsonaldoni.it



a cura della redazione

Molini Valente si rinnova con la qualità di sempre: nascono le linee pro, pizza, pasticceria e pasta



L'attenta selezione dei grani è da sempre il punto di partenza per la produzione delle farine targate Molini Valente: una classificazione severa e puntuale che dà vita ad un'ampia gamma di farine professionali per tutti i settori dell'arte bianca. Qualità invariata, ma nuova veste grafica per le farine dello storico Molino piemontese: restyling del pack per diversificare in modo immediato le varie destinazioni d'uso di ciascuna farina. Il restyling ha coinvolto l'intera immagine coordinata di Molini Valente che, forte dei suoi oltre 150 anni di storia, rinnova oggi il proprio volto dotandosi di nuovo logo, sito internet, catalogo.

Nascono così le linee Pro (panificazione contemporanea), Pasticceria, Pizza, Pasta, ognuna studiata e realizzata per rispondere concretamente alle esigenze professionali di maestri dell'arte bianca e chef, mentre la linea Novelli si rinnova e viene dedicata alle classiche farine della tradizione (0 e 00). Riorganizzazione e ampliamento di gamma anche per la linea Piemolino, farine di filiera ottenute da solo grano 100% italiano, privilegiando grano piemontese. Completano l'offerta Molini Valente le linee Vitala, Vitala+, Vitala Zen, a base di farina tipo 2 facilmente lavorabili e versatili, con cereali minori (farro, orzo, avena, riso, grano saraceno, segale) o in miscela con erbe, alghe e spezie.

<https://www.molinivalente.it/>

Per saperne di più: www.molinivalente.it



50 top pizza: le prime posizioni

È la pizzeria I Masanielli di Francesco Martucci a confermarsi al primo post della classifica 50 Top Pizza 2021, una conferma della posizione conseguita l'anno scorso. Chi registra il balzo in avanti è la pizzeria 10 Diego Vitagliano Pizzeria (Napoli), che sale sul secondo gradino del podio (20° nel 2020) e saluta la terza posizione di Seu Pizza Illuminati di Roma (7° nella passata edizione).

Nelle prime 100 posizioni trionfa la Campania con 29 insegne, segue il Lazio con 13 locali e subito dopo Lombardia con 12. Quindi Toscana (10), Veneto e Piemonte (6), Puglia, Sicilia e Sardegna (4), Abruzzo (3), Emilia-Romagna e Marche (2), Basilicata, Calabria, Liguria, Trentino-Alto Adige e Umbria (1). La guida 2021 italiana è completata dalle 293 "Pizzerie Eccellenti" sparse per lo stivale.

Assieme ai diversi premi speciali dedicati ai pizzaioli italiani numerosi i riconoscimenti internazionali tra i quali ricordiamo il Best Neapolitan Pizza outside Italy 2021: Pizzeria Pepe - Napoli sta' ca", Tokyo, Giappone.

I primi 10:

- 1. I Masanielli - Francesco Martucci - Caserta, Campania
- 2. 10 Diego Vitagliano Pizzeria - Napoli, Campania
- 3. Seu Pizza Illuminati - Roma, Lazio
- 4. I Tigli - San Bonifacio (VR), Veneto
- 5. Pepe in Grani - Caiazzo (CE), Campania
- 6. 50 Kalò - Napoli, Campania
- 7. Francesco & Salvatore Salvo - Napoli, Campania
- 8. Dry Milano - Milano, Lombardia
- 9. La Notizia 94 - Napoli, Campania
- 10. Le Grotticelle - Caggiano (SA), Campania



NEL QUADRATO.COM



La mozzarella per pizza di Latteria Montanari è la prima filata a vapore.

La filatura a vapore della cagliata di latte fresco è un'innovazione che preserva il naturale contenuto di sali minerali e vitamine per un alimento più sano e gustoso.

SOSTENITORE
UFFICIALE



SCUOLA ITALIANA
PIZZAIOLI

Latteria Montanari Srl | Via Aquileia, 2 | 34070 Villesse (GO)
Tel. +39 0481 91024 - 91448 | Mail: info@latteriamontanari.it | www.latteriamontanari.it

Da Bonduelle Food Service lo speciale burger mania

Bonduelle Food Service Italia presenta il nuovo numero di Ispirazioni Culinarie Magazine, il periodico di informazione su tendenze e novità nel mondo della Ristorazione con lo Speciale "Burger Mania - Il ruolo delle verdure per dare valore all'offerta", realizzato in collaborazione con Massimo Passarelli, Executive Operation Chef del Gruppo Sebeto.

Tra le tante le ricette creative di burger con verdure realizzate da Massimo Passarelli, ecco Asparagi+Uovo+Pancetta, 2.0!, hamburger di manzo, asparagi, uovo, bacon, rucola e maio alla Senape e A tutto Veggy!, double Burger vegetale Bonduelle con limonetta, pomodori, cipolla bianca e maio al basilico. Bonduelle Food Service Italia, punto di riferimento nel mondo dei vegetali per il fuori casa, fa parte del Gruppo Bonduelle che, con i suoi 3.490 agricoltori partner, da oltre 160 anni propone verdure di qualità nel rispetto delle specificità agronomiche delle diverse zone geografiche per ben 128 mila ettari nel mondo.



Le soluzioni di Moretti Forni ad Identità Golose 2021

“La nuova cottura statica arriva in cucina” è stato il filo conduttore della partecipazione di Moretti Forni a Identità Golose 2021 che ha colto l'occasione della tre giorni milanese per ribadirsi fornitore di tecnologia di cottura e soluzioni complete per la ristorazione.

Negli anni, nelle cucine professionali i forni statici sono stati sostituiti per esigenze di spazio e difficoltà di gestione ed oggi Moretti Forni con la sua esperienza introduce sul mercato una nuova tecnologia per la cottura statica: di qualità, veloce, versatile, programmabile, e soprattutto facile e sostenibile. La sostenibilità, infatti, è un aspetto imprescindibile per l'azienda, un obiettivo perseguito quotidianamente.

“In quest'ultimo anno, così particolare, ci siamo chiesti quale contributo fattivo potessimo portare al mondo del lavoro, pensando comunque ad una nuova realtà con gli asset di base sostanzialmente cambiati”, dichiara l'AD di Moretti Forni, Mario Moretti, “abbiamo pensato a quello che per noi è oggi diventato il nostro nuovo modo di essere sostenibili, e cioè essere adeguati al momento ed alle situazioni che si stanno vivendo. Questa risposta si è sostanziata su due piani di progetto paralleli: un commitment sulla tecnologia ed uno sulle soluzioni calate sul mondo “nuovo”.

Per ciò che concerne la tecnologia abbiamo presentato un nuovo forno, serie S S50 che enfatizzasse ancora di più il risparmio energetico, user-friendly ed aggiungendo poi due novità fondamentali: misure d'ingombro estremamente compatte per l'inserimento in qualsiasi attività di business e flessibilità estrema per ottenere in velocità la cottura perfetta di qualsiasi prodotto lievitato e di gastronomia”.



BELLINI

Una nuova pala si aggiunge alla
composizione della gamma Lilly Codroipo.

Pala Bellini, un nuovo strumento, una nuova musica.

Scopri tutte le sue caratteristiche
nel nuovo catalogo.

Questo è solo uno degli oltre 400 articoli
che Lilly Codroipo progetta e produce
da oltre 37 anni.

Attrezzature per pizzerie, gastronomie e fast
food specifiche per il vostro lavoro.



LILLY CODROIPO s.r.l.

via Lino Zanussi 7, 33033 Codroipo UD - ITALIA
tel. +39 0432 907166 - info@lillycodroipo.com
www.lillycodroipo.com



Nuova vita agli scarti, Conserve italia ne recupera 50.000 tonnellate all'anno

Dalle buccette di pomodoro alle foglie del mais, dai semi non conformi dei piselli ai ceci fuori calibro, fino ai noccioli di pesche e albicocche. Non si butta via nulla di tutto questo nei processi produttivi di Conserve Italia, tanto che sono oltre 50.000 le tonnellate di sottoprodotti che vengono recuperate ogni anno negli stabilimenti del Gruppo cooperativo dei marchi Valfrutta, Cirio, Yoga, Derby Blue e Jolly Colombani. Alimentazione zootecnica e produzione di energia tramite digestione anaerobica: queste le principali destinazioni per i residui della lavorazione di frutta, pomodoro, legumi e mais dolce.

“Il contrasto allo spreco alimentare e il sostegno all'economia circolare sono buone pratiche che portiamo avanti da tempo insieme ad un partner fondamentale come Esselunga – dichiara Pier Paolo Rosetti, direttore generale di Conserve Italia -, per questo siamo orgogliosi di essere presenti all'interno del re-Food Market per raccontare l'impegno della nostra filiera cooperativa e sostenibile”.

“Valorizzare le produzioni conferite dai nostri oltre 14.000 soci produttori italiani – continua Rosetti - non significa soltanto realizzare prodotti di estrema qualità venduti in oltre 80 Paesi, dalle polpe e passate di pomodoro ai succhi di frutta fino a legumi e mais. Significa anche impegnarsi ogni giorno per incrementare il recupero e il riutilizzo delle materie prime, a partire dai residui di lavorazione, in linea con la normativa che disciplina l'utilizzo dei sottoprodotti generati dai processi produttivi. Questa attività ha permesso a Conserve Italia di ridurre sensibilmente la quantità di rifiuti a fronte della valorizzazione di un quantitativo sempre maggiore di sottoprodotti. Attualmente sono infatti oltre 50.000 le tonnellate di sottoprodotti recuperate ogni anno e destinate ad uso zootecnico o per alimentazione di impianti a biogas”.



Pomodoro, campagna 2021 molto positiva: trasformate oltre 3 milioni di tonnellate



Una campagna del pomodoro da industria molto positiva. Questo il bilancio che l'Organizzazione interprofessionale OI Pomodoro da industria del Nord Italia ha tracciato ospitando, per un incontro con tutta la filiera in sede a Parma, l'assessore regionale all'Agricoltura dell'Emilia-Romagna Alessio Mammi.

Nel Nord Italia le superfici destinate a pomodoro nel 2021 sono state di 38.621 ettari, di cui il 70% in Emilia-Romagna, con trasformazione in 25 stabilimenti.

La campagna di raccolta si è conclusa con un risultato ottimo, nonostante le grandinate di fine luglio, viste le 3.085.000 tonnellate di materia prima consegnate con una resa in campo eccezionalmente alta di circa 80 tonnellate/ettaro a fronte di un dato medio quinquennale di 71,3 tonnellate/ettaro. Una campagna caratterizzata anche da un'ottima qualità organolettica con 4,9° brix ed un eccellente risultato in colore.

“A favorire questo risultato – commenta Tiberio Rabboni, presidente dell'OIP - sono stati due fattori determinanti: il clima decisamente favorevole ed il buon funzionamento della programmazione produttiva concordata fra Organizzazioni produttive e Imprese di trasformazione ad inizio anno. Ciò ha consentito di raccordare l'offerta di materia prima con quanto richiedono i mercati e organizzare al meglio i trapianti per allungare il periodo di campagna evitando la concentrazione di maturazione in agosto con le conseguenti difficoltà di consegna e trasformazione. La programmazione, strumento scelto da una filiera paritaria e autogovernata, dovrà essere consolidata e perfezionata nel 2022, annata in cui si faranno i conti con una domanda di prodotto differente”.



NUOVO MOLINO - NUOVE FARINE

Una per ogni gusto!

Innovazione, salubrità e attenzione per la qualità sono da sempre stati valori alla base del nostro lavoro. Grazie alle recenti innovazioni tecnologiche, siamo riusciti a valorizzare ulteriormente la performance del nostro molino, ottenendo nuove farine ad alto valore qualitativo: stabili, sicure e altamente performanti.

www.molinosimec.it info@molinosimec.it



Il comune impegno per **la sostenibilità**

di Giampiero Rorato

La terra in cui viviamo è in pericolo e non sappiamo cosa riusciremo a lasciare ai nostri nipoti e ai loro figli ed è la prima volta che l'umanità si pone con serietà questo problema e molte persone, in ogni parte del mondo, si chiedono come e perché si sia arrivati a questo punto.

Credo che la risposta non sia proprio difficile: nella natura è avvenuta, purtroppo, una rottura degli equilibri come c'erano fino a circa la metà del secolo scorso. In verità questa situazione pericolosa per il pianeta aveva avuto origine ancor prima, soprattutto con la rivoluzione industriale i cui inizi sono collocabili in Inghilterra tra gli ultimi decenni del Settecento e la prima metà dell'Ottocento.

In quei decenni si andarono affermando nuove tecnologie e ci fu grande entusiasmo per l'aumento delle produzioni e subito nuove industrie sorsero anche in Francia, in Germania e dopo l'unità d'Italia anche nel nostro Paese.



E dove sta il problema?

Riflettendo anche solo un po' capiamo che dalla terra e dall'atmosfera in cui siamo immersi non possiamo pretendere ciò che la terra e l'atmosfera non possono darci, altrimenti si ribellano, come purtroppo stiamo vedendo con crescente frequenza.

La rivoluzione industriale

La rivoluzione industriale portò alla trasformazione delle strutture produttive mediante nuove tecnologie con l'utilizzo di nuove fonti di energia, a cominciare dal carbone e poi dal petrolio e i vecchi equilibri che garantivano la vita iniziarono a scricchiolare, provocando numerose vittime. Basta pensare a quanti furono i morti nelle miniere di carbone (indispensabile per far funzionare le industrie e far correre i treni). Ricordiamo un evento per tutti - anche se spesso lo si dimentica - la tragedia di Marcinelle, in Belgio, di 65 anni fa (8 agosto 1956) nelle cui miniere morirono 262 minatori, di cui 136 italiani. È giusto pagare prezzi così alti per aumentare le fonti di energia per l'industria moderna? E quanti uomini continuano a morire nelle miniere ancor oggi, ad esempio in Cina e non solo, come riportano sovente le cronache internazionali? E lo stesso,

come quotidianamente ci informano TV e giornali, avviene in molte attività produttive, per brama di aumentare la produzione e guadagnare di più. Poi, come ulteriore conseguenza, ci sono l'inquinamento dell'aria, il riscaldamento della terra, lo scioglimento dei ghiacciai, l'innalzamento del livello delle acque degli oceani e dei mari. Di tutti questi fenomeni - che non sappiamo fin dove ci possano portare - conosciamo già molto e molte voci si sono alzate nel corso del tempo per invitare gli uomini ad avere più rispetto della terra, a non sfruttarla al di là delle sue possibilità, perché non rispettare la terra significa semplicemente non rispettare noi stessi, anche se fingiamo di non saperlo, sperando che le disgrazie capitino ad altri (le generazioni che verranno) e non a noi.



Rispettiamo la terra

Già la Bibbia, il libro sacro ad Ebrei e Cristiani, insegnava ad avere rispetto del luogo dove si vive, se vogliamo vivere bene. E San Francesco nello stupendo "Cantico di frate Sole" (1224), prima composizione nella nuova lingua italiana, invitava ad amare la terra, l'aria, il vento, le nuvole, il fuoco. Voglio qui ricordare tre versi di quel Canto:

*Laudato si', mi' Signore, per sora
nostra matre terra,
la quale ne sustenta et governa,
et produce diversi fructi con
coloriti fiori et herba.*

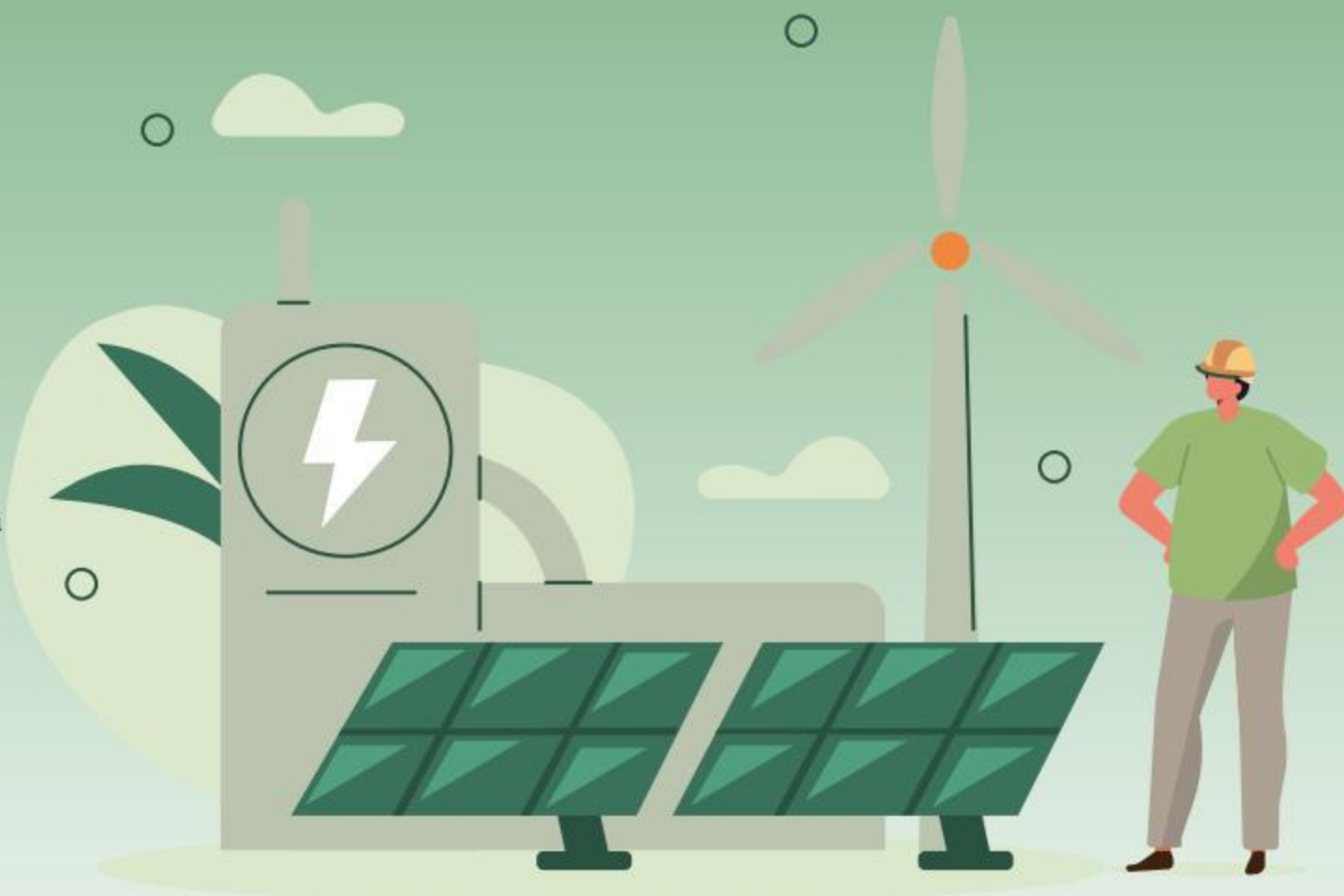
Ma se con la nostra insania abbiamo sconvolto le stagioni e primavera ed autunno sono scomparse quasi del tutto e, con la nostra brama di erigere industrie sempre più grandi - che per operare hanno bisogno di sempre nuova e più grande energia, sia essa data da carbone, petrolio o gas, e, per risparmiarne non badiamo all'aspetto salutistico - impediamo di fatto alle nubi di portare come un tempo le piogge necessarie, con la conseguenza che il sole secca l'erba, gli ortaggi, i fiori, i cereali, le piante.

E, allora, come fa la terra a darci, come ha fatto per milioni di anni, il cibo di cui abbiamo bisogno?

Siamo forse desiderosi e felici di nutrirci di alimenti chimici, lasciando che gli orti restino incolti, che la frutta scompaia, che nei campi inariditi non si produca più né fumento, né mais, né olive, né grappoli d'uva?

Perché a questo si arriverà se continuiamo a maltrattare la natura e una natura maltrattata maltratterà anche noi.

Su questi gravissimi problemi c'è in atto una grande riflessione che coinvolge le massime istituzioni nazionali e mondiali, su sollecitazione di diverse importanti autorità morali che ci hanno fatto capire che non si può continuare ad estrarre dalla terra carbone e petrolio, usandoli per i "nostri" interessi senza badare alle conseguenze. In questo caso, l'aggettivo "nostri" significa di queste generazioni, non delle future, che pagheranno amaramente questo nostro egoismo.



Le energie alternative

Molti - istituzioni pubbliche e realtà civili - l'hanno già capito e hanno iniziato a cercare e realizzare fonti energetiche alternative, solari ed eoliche, ad usare sempre meno prodotti chimici nelle campagne, a eliminare i gas tossici o comunque nocivi che ammorzano l'aria attorno a certe industrie pesanti, provocando nei lavoratori e negli abitanti malattie anche mortali.

Si è cominciato anche nelle campagne, nelle industrie agroalimentari, con l'avvento del biologico o, comunque del sostenibile. È già importante ed ancora più importante è che cresca una nuova cultura ecologica, rispettosa della terra, più funzionale alle vere esigenze dell'umanità più seria e meno avara.

Non si tratta di ridurre lo sviluppo, né di andare verso una decrescita felice, ma di realizzare una crescita intelligente ricorrendo ad energie alternative ai fossili (carbone, petrolio) per bloccare l'aumento della temperatura che sta sciogliendo i ghiacci artici, sconvolgendo un equilibrio

vitale per molte specie animali e vegetali, non solo per gli orsi polari la cui vita è in pericolo, ma per molte altre specie con riflessi negativi che giungono fino a noi. Questa rivista è sempre stata, fin da quando è nata 32 anni fa, su questa linea, perché siamo consapevoli che inquinare la terra significa inquinare il cibo che mangiamo ed assumere, seppur lentamente, sostanze nocive, mina la nostra salute e viviamo peggio dei nostri nonni, meno sereni, più stressati e ricorriamo più che in passato a medici, medicine e ospedali ed a volte anche, stupidamente, a maghi e fattucchieri. L'invito è a riflettere e adottare tutti, nelle nostre case, nel nostro lavoro, comportamenti in linea con il Cantico di frate Sole: impariamo a conoscere meglio e ad amare come merita la terra in cui viviamo, rispettamola, accontentiamoci magari di qualcosa in meno, ma cerchiamo di garantire una vita sana e serena anche ai nostri figli e ai nostri nipoti e alle generazioni ancora più in là.

CARUSO®

IL FORNO PER LA MIGLIOR COTTURA
DELLA VERA PIZZA NAPOLETANA



Design: Lorenzo Remedi



SORRENTO STONE
Piano di cottura
in biscotto di
Sorrento certificato.



IPERGRES® SHELF
Mensola ergonomica
ad alta resistenza in
Monolite Ipergres®.



REFRACTORY STRONGER
Camera di cottura in
refrattario e pannelli
in acciaio antirottura.



HYPER P-HEATING
Regolazione digitale
separata potenza
cielo e piano cottura.

Caruso® è il primo **forno elettrico** che offre le medesime performance del tradizionale forno a legna, con una **temperatura massima di 530°C**. I migliori materiali e componenti garantiscono solidità e resistenza alle alte temperature, **massime prestazioni con consumi minimi**. Cuocere la pizza napoletana non è mai stato così semplice.



Italforni Pesaro s.r.l.

Via dell'Industria, 130 - Loc. Chiusa di Ginestreto
61122 Pesaro (PU) Italia - Tel +39 0721 481515
info@italforni.it - www.italforni.it


ITALFORNI



IL RUOLO DELL'AGRICOLTURA DAVANTI ALLE NUOVE SFIDE ALIMENTARI.

Intervista a Massimiliano Giansanti,
Presidente Confagricoltura

**Presidente, chi è
ed in quali battaglie
è impegnata oggi
Confagricoltura?**

Confagricoltura è la più antica Organizzazione italiana di tutela e rappresentanza delle imprese agricole: lo scorso anno ha celebrato i suoi 100 anni di vita. Sostiene l'impresa in agricoltura, orientata al futuro, all'innovazione tecnologica di processo e di prodotto nel segno della qualità.

E' impegnata da sempre per lo sviluppo del settore primario e l'efficienza delle aziende; la responsabilità sociale e la tutela delle risorse naturali; promuove il ruolo centrale delle agroenergie e dei biocarburanti, le buone pratiche agricole, la crescita dell'occupazione, ma anche la sostenibilità economica delle imprese.

Confagricoltura rappresenta la maggioranza delle imprese agricole italiane che assumono manodopera e oltre il 45% della produzione lorda vendibile. Nelle imprese associate collaborano oltre 520.000 lavoratori, che sviluppano oltre 50.000.000 giornate di lavoro. Ha sedi e uffici zona su tutto il territorio nazionale ed un ufficio

a Bruxelles. Opera in tutte le principali sedi istituzionali, nazionali ed internazionali, direttamente collegate all'agricoltura o attinenti al settore. E' parte attiva di tavoli di concertazione fra parti sociali e Governo. L'Organizzazione fa anche parte del COPA, il Comitato delle organizzazioni professionali agricole, che rappresenta oltre 22 milioni di agricoltori europei.

**FUTURO
INNOVAZIONE
TECNOLOGICA
QUALITÀ.**



Cosa significa essere agricoltore oggi?

Significa produrre in modo sostenibile cibo di qualità, in quantità e in sicurezza per i consumatori, sempre più attenti a ciò che mangiano. E di fronte al progressivo aumento della popolazione mondiale, il significato e l'obiettivo devono rimanere questi. Ma essere agricoltori non si limita a soddisfare i bisogni alimentari. "Curiamo" la terra, ne siamo i custodi, svolgiamo un ruolo determinante per la tutela e la salvaguardia dell'ambiente e la biodiversità. Rimane ancora molto da fare per riconoscere agli agricoltori il ruolo che meritano: non può esistere crescita e sviluppo se non diamo valore alla terra. Durante la pandemia il settore primario ha dimostrato di essere il fulcro dell'economia italiana. Manca ancora la consapevolezza del primato che il nostro Paese vanta a livello agroalimentare, tra l'altro con prodotti che tutto il mondo ci invidia.



Il tema dello spreco alimentare ed il ruolo dell'agricoltore: che cosa viene già messo in atto, quali sono le leve per le azioni future, gli obiettivi, le opportunità e le difficoltà

L'agricoltura produce energia vitale, quello che comunemente noi chiamiamo cibo. Il cibo non è altro che energia solare che viene conservata nei legami chimici di ciò che mangiamo e che fornisce energia per sostenere la vita sul pianeta. Lo spreco alimentare in agricoltura è molto ridotto rispetto ad altri processi produttivi, perché la maggior parte di quell'energia che non viene destinata al consumo umano o animale non viene dispersa, bensì rimessa in circolo per fornire energia ad altri esseri viventi, oppure per produrre energia per le altre produzioni o per sé stessa (biomassa). Lo spreco alimentare avviene per la gran parte nella distribu-

zione e conservazione del cibo, per il quale si deve utilizzare altra energia, spesso non propriamente verde. Tuttavia, nella produzione agricola si usano anche l'acqua e gli elementi nutritivi inorganici che si trovano nel suolo, oltre che mezzi tecnici per la coltivazione e difesa delle colture che consumano energia non vitale. La riduzione dell'uso di questi mezzi è la vera sfida per l'agricoltura moderna perché produrre "il nostro pane quotidiano" e non più di quello che è strettamente necessario è la via più ecologica che garantirà di ripristinare gli equilibri che, sconvolti, hanno portato ai cambiamenti climatici.

L'AGRICOLTURA PRODUCE ENERGIA VITALE, QUELLO CHE COMUNEMENTE NOI CHIAMIAMO CIBO.

Il consumo di suolo ed il problema delle terre abbandonate o incolte: la posizione di Confagricoltura e le proposte

Il suolo offre moltissimi servizi ecosistemici, essendo la matrice base per la produzione della maggior parte dei generi alimentari e della biomassa; inoltre, può stoccare il carbonio e contribuire così ad attenuare i cambiamenti climatici. È chiaro dunque che la perdita delle superfici agricole a causa del degrado del suolo, dell'abbandono dei terreni, dei cambiamenti climatici e dell'urbanizzazione rappresenta un grave problema.

Ad oggi purtroppo ancora manca in Italia una legge sul consumo di suolo, mentre sarebbe fondamentale un quadro di riferimento certo per garantire l'uso sostenibile e la protezione di quello che, a tutti gli effetti, è da considerare un bene primario. In tale contesto, si aggiungono le nuove sfide con cui si deve confrontare l'agricoltura: produrre sempre di più, per sfamare una popolazione in costante crescita, utilizzando sempre meno risorse, tra cui anche il suolo. Occorre dunque, per Confagricoltura, favorire un'agricoltura basata sulla conoscenza. Ed è proprio in tale direzione che punta l'agricoltura 4.0 - un nuovo modello di agricoltura che la nostra Organizzazione promuove da tempo - che se adeguatamente supportata in termini di risorse ed infrastrutture, è in grado di integrare tutti i dati di campo, proprio con l'obiettivo di massimizzare la produttività, riducendo allo stesso tempo le risorse naturali.



**NUOVE SFIDE CON CUI
SI DEVE CONFRONTARE
L'AGRICOLTURA:
PRODURRE SEMPRE
DI PIÙ, PER SFAMARE
UNA POPOLAZIONE IN
COSTANTE CRESCITA,
UTILIZZANDO SEMPRE
MENO RISORSE, TRA
CUI ANCHE IL SUOLO.**



INFIBRA®



Trend di mercato prodotti BENESSERE

UNA NUOVA ESPERIENZA DI GUSTO

GRAZIE ALLA LENTA TOSTATURA* DI GERME DI GRANO E CRUSCA

La lavorazione delicata e rispettosa
lascia affiorare profumi e sapori autentici
preservandone le preziose qualità nutritive.

- Maggiore conservazione del prodotto finito
- 100% naturale senza additivi

a - GERME DI GRANO b - CRUSCA



GAMMA DI FARINE PER PIZZA

Ideali per la preparazione di pizze fragranti,
in teglia, in pala, pinsa e focacce alla romana.
PRIMAMACINA Teglia e Pizza Classica
MAMMÀ lunghe lievitazioni
ZERO + W250 / W340
CROKKIA Classica / Rustica
INFIBRA Tipo 1 / Tipo 2
INFIBRA + / INFIBRA Cereali & Semi

E' possibile fare una panoramica sullo "stato di salute della coltivazione" e produzione interna di grano in Italia ad oggi? Che tipo di grano coltiviamo e che fabbisogno soddisfa?

Secondo la recente indagine di ISTAT di aprile scorso, sebbene la Superficie Agricola Utilizzata tra il 2010 ed il 2019 sia in lieve aumento (+0,9%), si è registrata una flessione per i seminativi (-3,7%); infatti, la filiera cerealicola ha perso complessivamente quasi 600mila ettari, passando da 3.619.477 a 3.086.163 ettari in poco meno di venti anni (pari al 15% in meno). Il comparto del grano duro registra invece una tenuta, con le previsioni di semina che indicano un aumento per il 2021 di almeno il 4% delle superfici (stimate ad 1 milione 288 mila ettari) del 5% delle rese, dovute ad un andamento climatico piovoso che ha mitigato gli effetti della siccità. Nel comparto, la stima delle produzioni a fronte di rese medie pari a 3,8 si attesta in leggero aumento con valori attorno ai 4,3 milioni di tonnellate. Per il grano tenero, le stime di produzione per la campagna attuale evidenziano un calo degli ettari coltivati con valori di 505,732 ha che con rese medie di 5,20 portano ad una produzione di 492,791 t. In entrambi i comparti siamo deficitari di materia prima rispetto alle necessità delle industrie di prima e seconda trasformazione (il tasso di autoapprovvigionamento per il duro è intorno al 60% per il tenero al di sotto del 40%) e per questo viene fatto ricorso alle importazioni EU ed extra EU per garantire l'approvvigionamento di una produzione dalla grande valenza strategica economica italiana.

Verso quali varietà si sta andando?

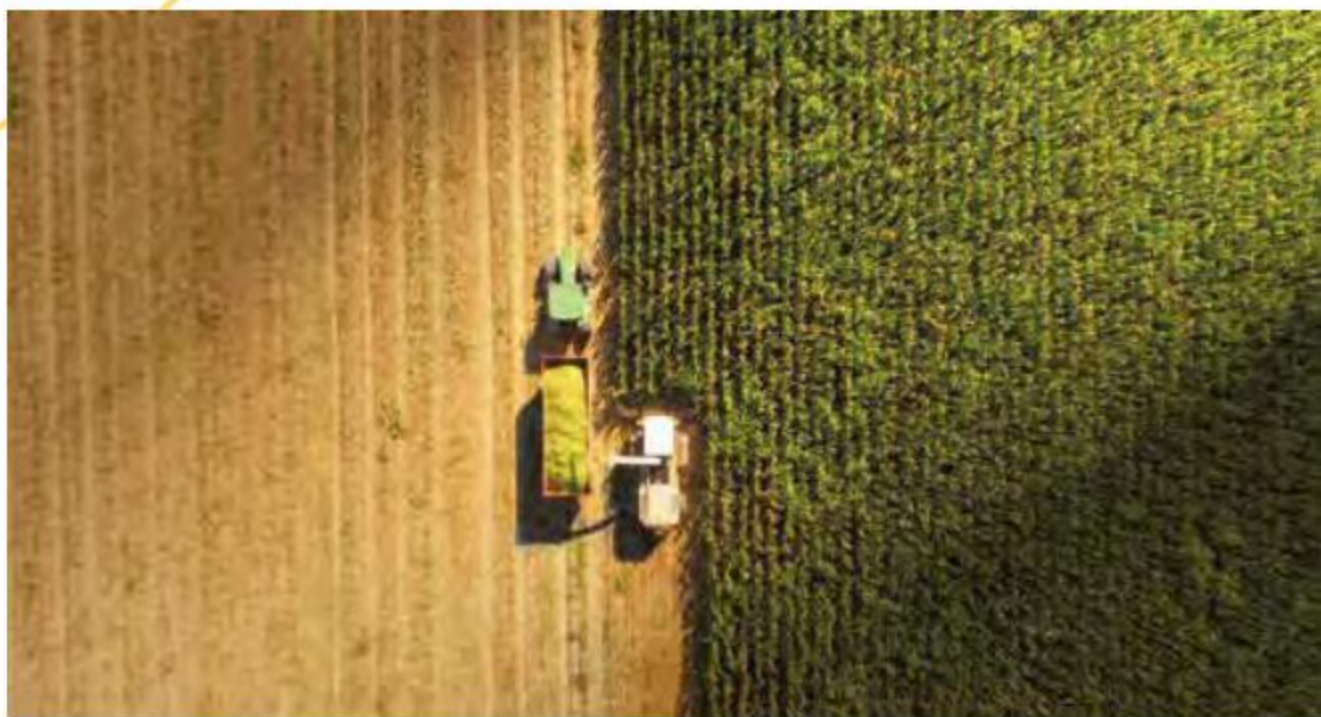
Il mercato dei cereali si sta sicuramente segmentando tra produzioni con determinate caratteristiche. Come sottolinea spesso Confagricoltura, si sta passando da un mercato di "commodities" ad un mercato di "specialties". Questo vale per molti comparti ed anche per il grano, duro e tenero.

L'industria della pasta si è orientata da anni, intanto, verso materie prime nazionali, ma è soprattutto la qualità in termini di proteine, peso ettolitrico, tipologia del glutine ed altri parametri, che stanno assumendo sempre più importanza nelle scelte colturali e commerciali. Ecco perché Confagricoltura è impegnata in un progetto che coinvolge tutte le organizzazioni della filiera e che vede la partecipazione dell'Università della Tuscia per classificare e migliorare la qualità del grano offerto ai semolieri.

Anche per il grano tenero si cercano grani sempre più orientati alla differenziazione del prodotto finale. Ormai non si produce più "la farina per il pane" ma farine di diverso tipo per produrre i molteplici tipi di pane che sono offerti al consumatore. In generale la ricerca varietale sta cercando di ottenere piante più resistenti ed adatte ai vari assetti

pedoclimatici. I "grani antichi" sono ricercati, ma rimangono una nicchia di produzione che non può essere *mainstream*. Occorre invece razionalizzare e intensificare in modo sostenibile le coltivazioni, così da produrre in maniera sufficiente e con le qualità richieste. Ecco perché la filiera è sempre più orientata alla sostenibilità e alle tecniche di *precision farming*, che consentono di limitare l'impatto sull'ecosistema e ridurre i costi, migliorando la redditività per gli operatori.

**LA FILIERA È
SEMPRE PIÙ
ORIENTATA
ALLA
SOSTENIBILITÀ
E ALLE
TECNICHE DI
PRECISION
FARMING**





latteria e caseificio

L'innovazione è la nostra tradizione



Latteria e Caseificio Moro

Via Postumia, 28/1

31045 Motta di Livenza Treviso

Tel. 0422 768734

info@caseificiomoro.com

www.caseificiomoro.com



RafCycle®



LO STATO DEL BIOLOGICO IN ITALIA

Nostra intervista esclusiva al Presidente di Assobio Roberto Zanoni

di David Mandolin

Presidente Zanoni, la realtà del mondo bio in Italia è oramai consolidata? Quali sono le prospettive dal vostro osservatorio?

Nell'ultimo anno il ruolo del biologico si è rafforzato grazie ad un mercato estremamente ricettivo verso i prodotti bio e di origine italiana. In tutto il mondo c'è grande interesse verso il biologico e Italia si conferma primo paese in Europa e secondo al mondo nell'esportazione di prodotti biologici.

Sta crescendo il mercato e di conseguenza anche le importazioni registrano un buon trend. Sosteniamo da sempre l'importanza di produrre in Italia tutte le tipologie coerenti con il nostro clima e territorio. Per quanto riguarda invece l'export, qui la situazione è estremamente positiva.

Il nostro è il primo paese in Europa e secondo al mondo, quasi alla pari con gli Stati Uniti, nell'esportazione di prodotti biologici, con oltre 2,9 miliardi di euro, circa il 6% di tutto l'export agroalimentare nazionale.

Il bio non è il "ritorno idilliaco al passato di una realtà che non è mai esistita" come abbiamo ultimamente letto. Al contrario, è proprio qui che l'Italia vanta una lunga tradizione anche accademica pioniera dell'agro-ecologia. Le aziende biologiche sono le più attente all'innovazione e ai cambiamenti. La rinuncia alla

chimica di sintesi, infatti, impone agli agricoltori bio di individuare soluzioni innovative in molti casi basate sull'integrazione tra mezzi diversi: meccanici, ecologici, digitali: insomma, sull'agro-ecologia. La vera sfida non è la spartizione della fetta attuale di mercato tra i vari canali distributivi, ma l'ampliamento della platea di persone interessate agli alimenti biologici. E per raggiungere questo obiettivo anche la politica deve fare la sua parte. Occorre premiare chi passa all'agricoltura biologica, aumentare la produzione agricola bio sul territorio nazionale. La transizione verso l'agricoltura biologica significa favorire la biodiversità e contrastare il cambiamento climatico. Temi importanti per l'intero pianeta.

Qual è la differenza tra biologico e biodinamico?

La biodinamica fa parte dei Regolamenti europei del bio fin da luglio 1991 e nel disegno di legge è stata inserita proprio in quanto già oggi certificata biologica. Gli stessi preparati biodinamici sono in realtà mezzi tecnici iscritti nell'elenco dei prodotti ammessi per il biologico dai Regolamenti UE e regolarmente autorizzati al commercio dai decreti ministeriali in vigore nel nostro Paese, su cui tra l'altro è in corso un'attività di ricerca scientifica e molte pubblicazioni nel merito. I prodotti biologici e biodinamici sono ottenuti sulla base di normative trasparenti e sottoposti a controlli e certificazione da parte di organismi accreditati, autorizzati e vigilati da Autorità pubbliche nazionali.



ASSO BIO

Quali sono le referenze bio che gli italiani cercano maggiormente?

Secondo dati Nielsen le 15 categorie di alimenti bio più vendute nella grande distribuzione in ordine di importanza a valore sono: uova, confetture e spalmabili a base di frutta, panetti croccanti, sostitutivi del latte UHT, latte fresco, pasta di semola integrale, olio evo, yogurt intero, verdura di IV gamma, biscotti, cereali per la prima colazione, frutta secca senza guscio, limoni, nettari, farine-miscele. Se guardiamo invece all'insieme dei canali distributivi, la fetta più rilevante della spesa bio è destinata a frutta e verdura, derivati dei cereali, latte e latticini. Anche nelle mense scolastiche bio la classifica dei prodotti più dichiarati vede al primo posto frutta e verdura. Seguono cereali, pasta, succhi e conserve, latte e derivati, legumi e olio (dati Biobank).

Parlando di terre coltivate a bio, qual è lo stato dell'arte in Italia e quali sono le zone maggiormente dedicate?

Anche se il tasso di crescita della SAU bio si è rivelato inferiore a quello dei maggiori Paesi Ue, i numeri forniti da SINAB per il Mipaaf, confermano che la superficie biologica nel 2020 è aumentata rispetto all'anno precedente di +5,1 punti percentuali. I terreni coltivati a biologico hanno attualmente superato i 2,1 milioni di ettari. In crescita, inoltre, il numero degli operatori del settore che ha raggiunto le 81.731 unità, con un incremento dell'+1,3%.

Il biologico si conferma fondamentale per il rilancio del sistema agroalimentare italiano. Considerando che in questo momento si stanno definendo le scelte prioritarie del Piano strategico Nazionale della PAC post 2022 che determineranno lo sviluppo del settore agricolo e alimentare per i prossimi dieci anni, riteniamo che sia il momento ideale per intervenire e colmare il gap di crescita con gli altri Paesi. Crediamo dunque che sia

imprescindibile un'immediata approvazione della legge sul biologico per avere a disposizione tutti gli strumenti necessari, a partire dal Piano d'Azione, per affrontare le sfide del settore. Il biologico è essenziale per l'affermazione di un modello agricolo che rispetti l'ambiente, contribuisca a mitigare l'impatto climatico, creando inoltre nuove opportunità di occupazione, in particolare per i giovani e le donne.

Secondo le vostre conoscenze, qual è il rapporto dei consumatori con i prodotti bio e con che sentimento vi si avvicinano?

Il metodo bio consente di produrre alimenti utilizzando pratiche quanto più possibile sostenibili, cercando di prevenire la perdita della biodiversità e l'impoverimento del suolo, facendo ruotare le coltivazioni, selezionando specie e varietà resistenti a malattie, parassiti ed erbe infestanti. Questo perché l'uso di pesticidi nelle coltivazioni biologiche è soggetto a rigorose restrizioni. Il consumatore percepisce i prodotti bio più salubri, genuini e sicuri: dunque bio sinonimo di salute.

Oggi noi assistiamo a una certa stabilità nella crescita dei consumi, eppure riteniamo che l'Italia possa fare molto meglio: i consumi italiani, infatti, si limitano a 70 euro pro capite, poco rispetto ai vicini europei come la Francia (188 euro) e la Germania (180).

La Grande distribuzione organizzata (GDO) sta investendo con il proprio marchio sui prodotti biologici. Questo è un segnale positivo che dimostra come la GDO stia riconoscendo i valori di questo settore, aumentando l'assortimento dei prodotti bio e giocando un ruolo di primo piano.

I diversi indicatori si stanno rivelando tutti abbastanza stabili. Il primato indiscusso spetta ai prodotti a marchio del distributo-

re. In particolare, ben il 48% delle loro vendite biologiche avviene tramite prodotti private label delle catene distributive, percentuale che sale addirittura al 70,4% del totale vendite nei discount. In forte ascesa anche il mondo dei negozi specializzati, che nel corso del 2020 hanno visto incrementare le vendite di oltre il 8%.

Ma la vera e propria impennata l'abbiamo registrata nelle vendite online dei prodotti bio, la spesa online aggiunge un +79% rispetto a un anno fa (+150% in tutto il 2020). Sentiamo pronunciare affermazioni di questo genere: "Occorre produrre di più perché nel 2050 saremo 10 miliardi di persone e il biologico non soddisfa tutte le esigenze", a nostro avviso non ha senso parlare in questi termini. Se metà del mondo soffre per carestie, malnutrizioni e scarsità di cibo, l'altra metà si trova a fronteggiare problemi legati a un eccesso di cibo (spesso non sano), come obesità e diabete. La risposta non è produrre di più, ma rivedere i nostri modelli di consumo, produrre meglio e nelle aree in cui serve. Stiamo parlando di corretta redistribuzione del cibo, evitando inutili e dannosi sprechi.



Incidono a vostro avviso eventuali differenziali di prezzo rispetto ad una materia prima non bio?

I costi dei prodotti bio sono più elevati per diversi motivi. Il biologico tutela la biodiversità e assicura varietà, ma ha rese produttive inferiori rispetto a quella convenzionale. Ci sono anche altre motivazioni più tecniche da cui deriva il prezzo dei prodotti bio: ci sono i costi della certificazione e l'obbligo di confezionare il prodotto per garantire il consumatore. A ciò si aggiunge il fatto che all'agricoltore produrre biologico costa di più (costi di manodopera più elevati, rotazioni colturali, ecc): non riconoscere questi costi, così come i benefici ambientali che derivano dalla sua attività, non incentiva l'adozione di tecniche di produzione ecosostenibili di cui abbiano necessità. Occorre considerare però anche altri aspetti: i prezzi possono variare a seconda di dove si fa la spesa, il prezzo più alto favorisce acquisti più attenti e quindi meno sprechi, e poi prodotti come le uova da galline bio libere di razzolare, che costano di più di quelle degli allevamenti convenzionali in gabbia, hanno comunque un prezzo contenuto per essere un alimento completo. Infine, abbiamo i costi di certificazione che si riverberano fino a tre volte lungo tutta la filiera. In linea con quanto già chiesto dalla Commissione europea, Asso-bio rilancia l'appello al Governo affinché riduca con un credito di imposta e al tempo stesso riduca l'Iva sui prodotti ortofrutticoli biologici. Un incremento dei consumi sarebbe essenziale per garantire il giusto prezzo agli agricoltori, favorire economie di scala e un prezzo finale competitivo.

E' stata approvata al Senato recentemente la legge sull'agricoltura biologica in Italia.

Che implicazioni ha per le aziende produttrici e che riflessi sui cittadini?

Qual è la vostra posizione al riguardo?

La legge affronta e regola un settore nell'interesse e a tutela delle imprese e dei lavoratori che lo vivono. Si parla infatti di strumenti di integrazione degli operatori della filiera biologica, di sostegno della ricerca nel settore, dell'integrazione con le altre attività economiche presenti nell'area di un distretto biologico e di aree paesaggisticamente rilevanti, comprese le aree naturali protette nazionali e regionali. L'articolo 14 tratta il riconoscimento delle organizzazioni interprofessionali per migliorare la conoscenza e la trasparenza della produzione e del mercato, promuove analisi e studi sui costi di produzione, sui prezzi, sui volumi e sulla durata dei contratti, sui possibili sviluppi futuri del mercato a livello regionale, nazionale o internazionale. All'agricoltura biologica serve una legge che valorizzi e orienti il settore cresciuto fortemente negli ultimi anni. Una normativa che spinga la ricerca, la formazione e il sistema dei controlli. Si tratta di un passo decisivo per la transizione ecologica dell'agricoltura italiana.

Le nuove politiche europee per il Green Deal con la strategia Farm to Fork e il Piano d'azione Europeo per il biologico mirano a una crescita consistente del settore per poter cogliere i benefici ambientali e sociali. Solo i Paesi europei che sapranno attrezzarsi per cogliere anche questa opportunità potranno utilizzare risorse economiche per il sostegno all'agricoltura, la promozione dei prodotti alimentari e la ricerca che l'Unione europea ha espressamente vincolato all'agricoltura biologica e biodinamica, con il Piano d'Azione Europeo per il biologico approvato recentemente.

LE POTENZIALITÀ DI SVILUPPO E CRESCITA DEL SETTORE IN ITALIA SONO ANCORA ENORMI: DOBBIAMO MUOVERCI SUBITO CON COMUNICAZIONE, FORMAZIONE E INNOVAZIONE SPECIALMENTE NEL MONDO DELLA SCUOLA E DELL'UNIVERSITÀ.



IL TUO IMPERO INIZIA ORA. AVE, AVGVSTO!

ESPONIAMO A

SIGEP

THE DOLCE WORLD EXPO

22-26 GENNAIO 2022, FIERA DI RIMINI,
HALL B7D7, STAND 003



TEMP. MAX 500°
CON MENO DI 10 KW



STAY GREEN
SENZA LEGNA



RISPARMIO ENERGETICO
SISTEMA BREVETTATO ATS



CUPOLA
PERSONALIZZABILE



AVGVSTO è il primo forno boutique a energia pulita. Per cuocere ogni tipo di pizza. Per semplificare il tuo lavoro, eliminando il caldo eccessivo con la barriera d'aria Air Trap System. AVGVSTO 6 e 9 pizze: la tecnologia di oggi nel rispetto della tradizione italiana.



FATTO IN ITALIA. AMATO NEL MONDO.

Concludiamo parlando di packaging. È in atto una transizione da parte delle aziende al riguardo. Quali sono i principali campi d'azione che i produttori possono affrontare per rendere i loro pack più sostenibili? Ritiene questa transizione inevitabile?

Il packaging mette a contatto il consumatore con un prodotto alimentare ed è una risorsa che diventa rifiuto appena svolta la sua funzione. I nuovi packaging dei prodotti sviluppati diventano un canale di divulgazione dei risultati degli investimenti che un'azienda decide di fare per progetti di innovazione e sostenibilità. In considerazione dell'importanza che sta rivestendo il Packaging «green» e della crescente necessità per le aziende, di individuare imballaggi innovativi e sostenibili, AssoBio ha deciso di commissionare a Nomisma un progetto di ricerca per supportare le decisioni strategiche delle imprese in relazione alle scelte aziendali e alla valutazione del conseguente impatto economico e commerciale. Lo stesso studio è stato presentato a settembre nel corso di «Rivoluzione Bio» al Sana e ne è emerso un quadro molto interessante.

Il futuro del biologico non consiste in un improbabile ritorno al passato, ma nella continua ricerca di innovazione lungo tutte le fasi del prodotto. Il tema della tracciabilità è di grande interesse per Assobio, che propone la creazione di una piattaforma blockchain validata dal ministero delle Politiche agricole e condivisa tra tutti gli operatori del biologico, a garanzia di trasparenza su tutto il percorso, dal campo alla tavola. Ogni anello della filiera dovrebbe rispondere alla medesima logica: per questo, come Associazione ci stiamo occupando anche di packaging sostenibile, per ogni tipologia di prodotto, dall'agroalimentare alla cosmetica.

Sono aspetti che un consumatore consapevole valuta sempre più spesso e l'impegno del produttore non può essere vanificato da forme incompatibili di distribuzione, trasformazione, approvvigionamento energetico, gestione idrica e trasporto della materia prima.

E come si concilia con l'aumento di alcune materie prime e dei costi per una transizione tecnologica delle stesse?

Questo sarà tema decisivo per la sicurezza energetica e la competitività tecnologica e industriale. Infatti, se da un lato è previsto che la transizione energetica ridurrà la domanda degli idrocarburi, dall'altro causerà un aumento della domanda di metalli necessari per la realizzazione di tecnologie alla base della transizione energetica. L'aumento repentino delle rinnovabili ha anche mostrato la necessità di investire in nuovi progetti per poter rispondere adeguatamente alla domanda di tecnologie green e ridurre il rischio di aumenti di costi e interruzioni delle forniture per diverse industrie, le quali stanno già affrontando importanti carenze produttive.

CIÒ CHE È NECESSARIO PER LA CREAZIONE DI FONTI ALTERNATIVE È CERTAMENTE IL FORTE IMPEGNO ISTITUZIONALE ATTRAVERSO POLITICHE INDUSTRIALI E SOSTEGNO STATALE,

come del resto previsto dal PNNR attualmente allo studio da parte del governo.





la TORRENTE

il buon pomodoro italiano



"Gli artisti della pizza".

Tante idee da assaporare ogni mese con i nostri dodici "Artisti della pizza". Novembre è stato dedicato al nostro caro pizzaiolo Mauro Guarno, che esalta il gusto del corbarino dal sapore agro-dolce ricco di vitamine, sali minerali e benefiche sostanze antiossidanti. Il pomodoro corbarino prende il nome dal suo paese di origine "Corbara" sito alle pendici dei monti lattari. Una caratteristica interessante di questo straordinario pomodoro, è il suo equilibrio tra dolcezza e sapidità. Buoni non solo per la pizza ma anche per succulenti piatti gourmet.

scopri di più



Servizio Clienti
800 944 149

www.latorrente.com - info@latorrente.it



CONOSCIAMO OPEN FIELDS

In cammino verso la sostenibilità
ambientale nell'agroalimentare

di D.M.

Abbiamo incontrato la dott.
ssa Silvia Folloni dell'azienda
Open Fields e le abbiamo
chiesto di presentarne
l'attività ai nostri lettori.



Open Fields è una PMI italiana che opera dal 2010 nel trasferimento tecnologico, vale a dire nell'individuazione di tecnologie utili a monitorare, gestire, ottimizzare i processi produttivi nell'agroalimentare, con forte attenzione ai temi della sostenibilità ambientale. Alle competenze tecnico-scientifiche, che permettono al suo team di padroneggiare le nuove tecnologie, individuandone le potenzialità e favorendo l'adozione da parte di aziende, filiere e comunità, si uniscono competenze nell'analisi dei dati e nello studio di fattibilità economica dei progetti, fondamentale per favorirne l'adozione in modo diffuso e motivato. Pur operando anche nel settore privato, soprattutto sulle tecnologie

relative ai prodotti della dieta mediterranea (es. farina, semola, pasta, pomodoro, peperoncino, basilico...), Open Fields è stata ed è attualmente capofila e partner di numerosi progetti di sperimentazione e ricerca a finanziamento pubblico. La società ha sviluppato un profondo know-how nella gestione dell'interazione tra mondo della ricerca e settori produttivi, come facilitatore da un lato della comprensione profonda delle esigenze del mondo produttivo da parte di tutti i soggetti coinvolti, dall'altro di un aumento della fiducia nel potenziale delle innovazioni e quindi una maggiore facilità di introduzione di nuove soluzioni.

**TECNOLOGIE
UTILI A
MONITORARE,
GESTIRE,
OTTIMIZZARE
I PROCESSI
PRODUTTIVI
NELL'AGRO-
ALIMENTARE**



Silvia Folloni

Come si sono evolute nei decenni in Italia le coltivazioni di grano e le relative tecniche di lavorazione? Intendiamo le specialità coltivate, le tecniche/sostanze/strumenti per proteggere i raccolti, i miglioramenti nel campo fitosanitario, per proteggere le biodiversità

Negli ultimi decenni le coltivazioni di grano in Italia sono state caratterizzate dall'impiego di varietà, sia di grano tenero che di grano duro, selezionate in funzione del loro adattamento alle esigenze dell'industria di seconda trasformazione.

Sul fronte delle farine si è assistito ad una progressiva specializzazione per tipologia di prodotto finito, ad esempio, le farine per prodotti da ricorrenza presentano tenacità elevata mentre quelle usate per i biscotti contengono un glutine molto estensibile. Sul fronte delle semole si è puntato ad incrementare il livello di proteine nel chicco e nella semola, perché direttamente correlato alla tenuta in cottura della pasta. Anche le tecniche colturali sono andate nella direzione di garantire buoni livelli proteici nella granella, agendo sia sulla selezione varietale che sulla concimazione azotata.

Per garantire il mantenimento dello stato di salute fitosanitario e proteggere i raccolti, si è agito selezionando varietà tolleranti o resistenti verso le principali fitopatie e favorendo l'adozione di tecnologie di conservazione sempre meno basate sull'utilizzo di prodotti chimici e sempre più basate sull'impiego di mezzi fisici di conservazione come l'atmosfera modificata con anidride carbonica e la refrigerazione del grano.

Recentemente, per la coltivazione del grano, sono sempre più impiegati Sistemi digitali di Supporto alle Decisioni (DSS). Questi sistemi forniscono consigli informati agli agricoltori - indicando, ad esempio, se e quando intervenire con uno specifico trattamento - basati sul rilevamento in continuo degli stati fisiologici della pianta in relazione ai parametri pedoclimatici.

Per favorire la biodiversità dell'agroecosistema (agro-biodiversità), elemento centrale del Green Deal Europeo, le strategie messe in campo dagli operatori della filiera italiana del grano sono diverse. Pratiche agro-ecologiche quali la rotazione colturale, le consociazioni tra più specie quali ad esempio grano e leguminose e tecniche di agricoltura conservativa che mirano a minimizzare le lavorazioni del terreno per preservarne la struttura, permettono di incrementare l'agro-biodiversità. Nello specifico per la coltivazione del grano, si sta diffondendo in aree marginali la coltivazione di popolazioni, ovvero la coltivazione sullo stesso appezzamento di un numero molto alto di piante della stessa specie caratterizzate da alta variabilità genetica e derivanti da incroci; queste vengono definite "materiale eterogeneo di frumento" nel Nuovo Regolamento del Biologico Reg. 2018/848.

Infine, l'agricoltura biologica svolge un compito molto importante nella

conservazione della biodiversità, grazie all'impiego esclusivo di concimi organici, il divieto di impiego di prodotti chimici di sintesi e l'adozione della rotazione delle colture. Da qui l'obiettivo europeo di destinare, entro il 2030, il 25% del terreno agricolo europeo all'agricoltura biologica.



**L'AGRICOLTURA
BIOLOGICA SVOLGE
UN COMPITO MOLTO
IMPORTANTE NELLA
CONSERVAZIONE
DELLA BIODIVERSITÀ**

È visibile un'evoluzione nella lavorazione da parte delle aziende molitorie, con tecniche sempre più avanzate (ed al contempo che sembrano integrarsi con antichi saperi), per preservare le proprietà nutrizionali del grano. Verso che direzione sta andando l'industria e di conseguenza le farine che troveranno sul mercato i professionisti?

A livello dei mulini l'efficienza della sezione di pulitura del grano è aumentata in modo considerevole grazie all'adozione di selezionatrici ottiche sempre più accurate in grado di eliminare quasi tutte le difettosità del grano (semi estranei, anneriti etc...). Nello stesso tempo anche le tecniche analitiche per il rilevamento di contaminanti sono migliorate, abbassandone i livelli rilevabili. In particolare, sui mulini a grano duro è stata implementata estensivamente la tecnologia della decorticazione, che ha permesso di migliorare la capacità produttiva del mulino, le rese e la *food safety* dei prodotti, poiché permette il distacco della crusca dall'endosperma.

La tendenza generale è verso una digitalizzazione sempre più spinta al mulino e verso il controllo di dettaglio dei parametri produttivi.

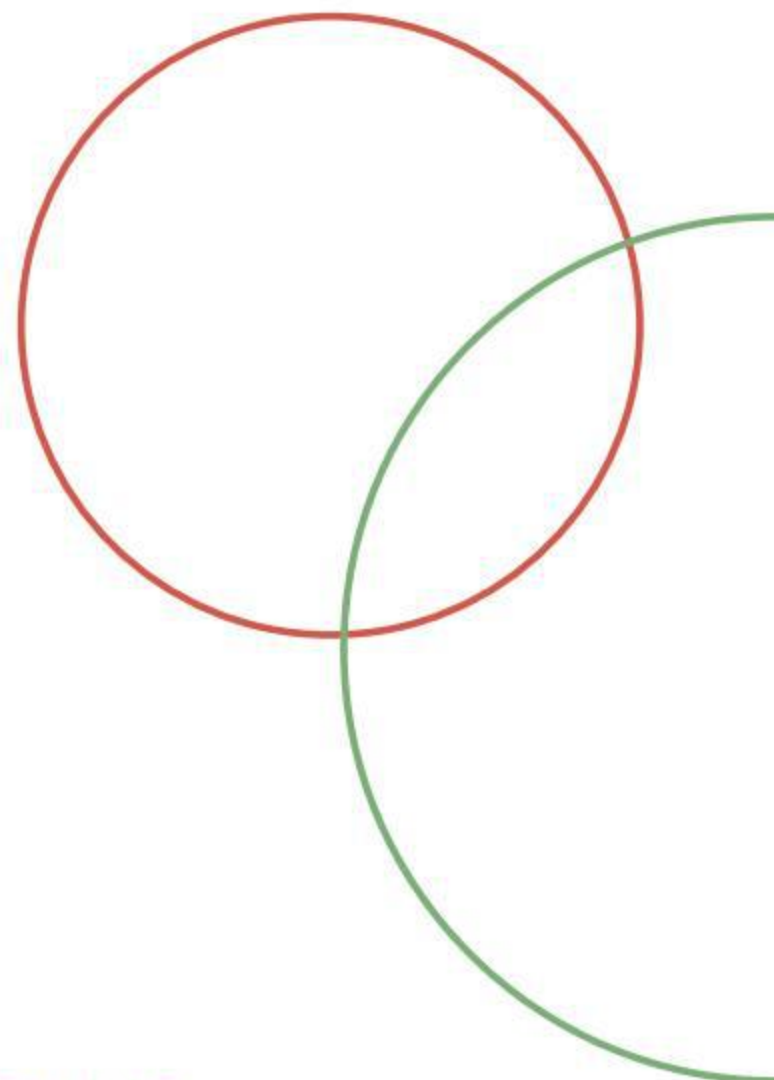
I mulini si stanno anche attrezzando a rispondere alle sfide europee del Green Deal e della strategia "Farm to Fork", verso produzioni sempre più sostenibili e bilanciate dal punto di vista delle emissioni di anidride carbonica (*carbon neutrality*).

In parallelo si stanno diffondendo i mulini a pietra che gestiscono

piccole quantità di grano consentendo la valorizzazione delle aree collinari e montane e di piccole produzioni biologiche.

Negli ultimi decenni sugli scaffali è esplosa l'offerta di prodotti integrali o ricchi di fibra alimentare, assieme ad un maggiore utilizzo di specie minori quali il farro minore (monocco), il farro maggiore (spelta) ed il farro medio (dicocco), fino ai legumi, in coerenza con gli impieghi industriali. Nel contempo iniziano a comparire sugli scaffali dei retailer anche farine specializzate ad esempio in base alla forza del glutine.

I PROFESSIONISTI AVRANNO A DISPOSIZIONE FARINE SEMPRE PIÙ CONTROLLATE DAL PUNTO DI VISTA TECNOLOGICO CHE DELLA SICUREZZA ALIMENTARE E SEMPRE PIÙ SOSTENIBILI.



L'ATTENZIONE PER I NOSTRI CLIENTI È LA COSA PIÙ IMPORTANTE!

ECCO PERCHÉ ABBIAMO SCELTO **TOPSYL** DI **ECOCAPS** PER TUTTE LE NOSTRE LATTINE: UNA PROTEZIONE SICURA IN ALLUMINIO PER **MOLECOLA**, MA NON SOLO!



IGIENICO

Preserva le condizioni della lattina, dal confezionamento al consumo, lasciandone pulito il coperchio



**IN ALLUMINIO
100% RICICLABILE**
ecologico e riciclabile, per un packaging dal ridotto impatto ambientale



**L'UNICA IN ACQUA
MINERALE NATURALE**
Per la nostra MoleCola utilizziamo acqua di sorgente delle Alpi Marittime Piemontesi



MOLECOLA
AUTENTICA COLA ITALIANA

Notiamo un concreto tentativo di recupero di grani antichi e storici. Che dimensione ha questa tendenza? In che percentuale rispetto al totale delle coltivazioni?

Il tentativo di recupero di grani storici è reale ed interessa soprattutto gli areali marginali meno fertili ed i piccoli mulini a pietra. Anche alcuni mulini industriali hanno costruito filiere di grani storici.

Varietà come i grani duri Cappelli, Timilia, i grani teneri Ardito, Virgilio, il Grano del Miracolo, il Grano turanico, Le Saragolle, sono coltivati, soprattutto in regime biologico, nelle alte colline o in montagna, garantendo all'agricoltore una valorizzazione ben superiore ai grani convenzionali.

Rispetto al totale delle superfici coltivate, la percentuale coltivata con questi grani non supera l'1% ma è in crescita.

I grani coltivati a biologico hanno gli stessi livelli di qualità tecnologica di quelli non bio? Eventualmente in che cosa differiscono?

Sul territorio nazionale, nei grani coltivati a biologico le proteine sono in media più basse e questo può impattare sulla qualità di alcuni prodotti quali la pasta. Inoltre, a parità di varietà, spesso si registra una qualità tecnologica del glutine inferiore. Risulta quindi molto importante adattare il processo di trasformazione ed adottare tecniche agronomiche virtuose, volte a migliorare le caratteristiche qualitative del grano, come ad esempio l'inserimento di rotazioni colturali in cui il grano segue una specie in grado di arricchire il terreno di elementi della fertilità (come le leguminose).



"NEI GRANI COLTIVATI A BIOLOGICO LE PROTEINE SONO IN MEDIA PIÙ BASSE"



MOLINI VALENTE S.P.A.

Regione mulini, 26
15023 Felizzano (AL)



Da sinistra:

Luigi Stamerra con Andrea Valente,
presidente Molini Valente SpA



www.molinivalente.it

Una nuova esperienza della pizza napoletana, versione integrale: Molini Valente presenta la Contemporanea Integrale Leggerissima TSC.

*Germe Nativo e 100% da grano italiano:
una farina realizzata con esclusiva tecnologia.*

Resa di impasto ottimale, in grado di reggere straordinariamente bene la lunga lievitazione, originando masse facili da stendere, dalla perfetta tenuta, per pizze dal cornicione alto e ben sviluppato. Tutto questo, con una farina integrale. È firmata Molini Valente e rappresenta una vera rivoluzione nel campo delle farine per pizza: stiamo parlando della Contemporanea Integrale Leggerissima TSC, parte della nuova Linea Pizza Molini Valente, da grano 100% italiano e frutto del know how dell'Azienda piemontese, attiva dal 1854 nel campo dell'arte molitoria.

Tecnologia TSC, ossia Termotrattamento Selettivo Controllato: un innovativo sistema - esclusivo di Molini Valente - che permette di trattare termicamente in modo selettivo e controllato il prodotto, così da migliorarne la conservazione e gli aspetti organolettici. Gestendo la temperatura in modo preciso (ossia impostandone il valore desiderato, senza portarla ad un calore estremo), il sistema disattiva in modo accurato solo quelle componenti enzimatiche, naturalmente presenti nel grano, che causano l'invecchiamento precoce della farina. La delicatezza del TSC permette di valorizzare le parti fibrose e il germe: il Germe Nativo di Molini Valente, che arricchisce questa farina, conferendole un gusto estremamente aromatico, mantenendone i preziosi nutrienti.

“Idratabile fino al 90% per una pizza al tagliere, all'80% per una con cornicione che sviluppa alto in forno - racconta Luigi Stamerra, brand ambassador Molini Valente, docente e Presidente Associazione Pizzaioli Professionisti - questa Farina Integrale Leggerissima è molto fine e regge parecchie ore di fermentazione, a differenza di altre in commercio.

L'impasto che si ottiene è di particolare estensibilità: si stende bene e facilmente. L'ideale è impastarla 24 o 48 ore prima dell'uso: il metodo classico prevede un impasto con poco lievito di birra (2 g per ogni kg farina) e l'80% di acqua; sale, poco olio (se si vuole). Occorre poi lasciare la massa a fermentare 24 ore in frigo. Una volta trascorse, è possibile stagliarla e ricavare le palline per le nostre pizze, che andranno a riposo in frigo per un giorno ancora. L'indomani saranno pronte per il forno. In alternativa, dopo le 24 ore, le palline per pizza possono riposare a temperatura ambiente fino a un massimo di 12 ore: in sostanza, dalla mattina saranno pronte all'incirca per la sera. In ogni caso il risultato sarà una pizza integrale con tutte le sfumature, al palato, delle fibre e del germe”.

Un risultato perfetto, quindi, per una pizza napoletana versione integrale senza rivali. “Ottima masticabilità, impossibile da ricavare con altre farine integrali: oltre ad essere più dure, danno subito un grande senso di sazietà. Con l'Integrale Leggerissima TSC la sensazione alla masticazione è quella di una pizza classica, ma con più gusto e ottima digeribilità”.

“Non ultimo - conclude Luigi Stamerra - si tratta di una farina da grano 100% italiano: per noi artigiani e professionisti è un elemento fondamentale, per differenziare il nostro prodotto in termini di eccellenza e qualità”.

Per saperne di più: www.molinivalente.it

ABBIAMO UN SACCO
DI NUOVE IDEE
DA IMPASTARE





MOLINI VALENTE

DAL 1854

FARINE MODERNE



LINEA PIZZA



LINEA PASTA



**100%
GRANO
ITALIANO**

Immagine rinnovata, linee rinnovate, ma qualità e affidabilità sono quelle di sempre. Il nostro obiettivo? Rendere perfetta la tua pizza e la tua pasta, con un risultato sempre costante.

www.molinivalente.it

From Farm to Fork:

l'ambizioso
obiettivo
dell'Unione
Europea

A cura della redazione



In lingua italiana significa “Dalla fattoria alla tavola” ed è probabilmente uno dei piani di indirizzo e sviluppo in agricoltura più significativi che la Commissione Europea abbia deciso di implementare.

A un anno dalla sua presentazione (20 maggio 2020), la strategia **Farm to Fork** è quanto mai attuale, alla luce dei segnali di ripresa dopo la pandemia, per la quale le iniziative dell'European Green Deal avranno un impatto molto significativo. Nell'arco di un decennio, entro il 2030, questo piano ambizioso messo a punto dalla Commissione Europea mira a trasformare il sistema alimentare europeo, rendendolo più sano, equo e sostenibile, nel Continente e non solo, come previsto dagli obiettivi della transizione ecologica e su questo argomento Pizza e Pasta Italiana è impegnata da anni ed è felice che la



Commissione Europea abbia imboccato una strada necessaria per salvare l'agroalimentare europeo e, di conseguenza, valorizzare e rende più sane e ecocompatibili anche le nostre cucine.

Si tratta di un piano strategico che avrà numerose ripercussioni ed effetti nelle

nostre abitudini alimentari, perché imporrà a tutta la filiera dei cambiamenti che si riverbereranno nelle colture e nella loro qualità, nella loro disponibilità, nella trasformazione e distribuzione ed infine nei prezzi.

La strategia Farm to Fork (F2F) è il piano decennale messo a punto dalla Commissione per guidare la transizione verso un sistema alimentare equo, sano e rispettoso dell'ambiente. È la prima volta che l'Unione Europea cerca di progettare una politica alimentare che proponga misure e obiettivi che coinvolgono l'intera filiera alimentare, dalla produzione al consumo, passando naturalmente per la distribuzione. Ogni Stato membro dell'Ue dovrà seguirla, adottando norme a livello nazionale che consentano di contribuire a raggiungere gli obiettivi stabiliti ed i paesi membri godranno di eventuali misure di sostegno aggiuntive nel corso dell'implementazione della strategia. F2F ha alcuni obiettivi strategici di fondo, che sono garantire una produzione alimentare sostenibile ed al contempo garantirne la sicurezza, favorire una filiera sostenibile (dalla lavorazione per arrivare alla ristorazione), ridurre sprechi e frodi. Al fine di perseguire la strategia vengono indicati naturalmente gli obiettivi numerici - da raggiungere entro il 2030 - che vi presentiamo di seguito:

HAI GIÀ
SENTITO PARLARE
DELLA TRANSIZIONE
INDUSTRIA 4.0?

SHOP ➡ [FORNIPERPIZZAITALIANI.COM](https://www.forniperpizzaitaliani.com)



SEGLI
TORNADO ROTANTE 2.0
FORNI PAVESI RIMINI
BENEFICIA DEGLI
INCENTIVI FISCALI

CHIEDICI INFORMAZIONI



Via Francesco Saporì, 30
47923 Corpolò di RIMINI
Tel. +39 0541 750559
www.fornipavesirimini.it

Pesticidi: l'uso dei pesticidi in agricoltura contribuisce a inquinare il suolo, le acque e l'aria. La Commissione adotterà misure per ridurre del 50% l'uso di pesticidi chimici e il rischio che rappresentano entro il 2030.

Nutrienti: l'eccesso di nutrienti nell'ambiente è una delle principali cause di inquinamento dell'aria, del suolo e dell'acqua e ha un impatto negativo sulla biodiversità e sul clima. La Commissione agirà per ridurre almeno del 50% le perdite di nutrienti, senza che ciò comporti un deterioramento della fertilità del suolo e vuole ridurre almeno del 20% l'uso di fertilizzanti entro il 2030.

Vendite di antimicrobici: Si calcola che la resistenza antimicrobica collegata all'uso di antibiotici nella salute umana e animale causi 33 mila vittime nell'UE ogni anno. La Commissione ridurrà del 50% le vendite di sostanze antimicrobiche per gli animali di allevamento e per l'acquacoltura entro il 2030.

Biologico: l'agricoltura biologica è una pratica che deve essere ulteriormente sviluppata. La Commissione rilancerà lo sviluppo delle aree dell'UE dedicate all'agricoltura biologica affinché il 25% del totale dei terreni agricoli sia dedicato al bio entro il 2030.



L'adesione dei Paesi dell'Unione al piano non è obbligatoria ma, nel momento in cui implementeranno norme e leggi - o quando dovranno allinearsi a norme comunitarie già in vigore - saranno vincolati a rispettare gli obiettivi stabiliti dalla Commissione. Essendo obiettivi ambiziosi infatti le buone intenzioni e le dichiarazioni di principio non possono bastare: F2F dovrà trovare una corrispondenza ed una consequenzialità anche nella Politica Agricola Comune e nei piani dei diversi paesi che - ulteriore elemento di complessità - dovranno essere per forza di cose il più possibile omogenei tra loro. Ci troviamo quindi di fronte a forti cambiamenti, che coinvolgono le Università, tutti i tipi di scuole, le industrie agroalimentari, nonché gli operatori del settore, ristoratori, cuochi e pizzaioli compresi, che dovranno essere preparati alle richieste di una società in forte cambiamento, anche ecologico e biologico.

IL TEMPO È UNA QUESTIONE DI GUSTO!



UNA LENTA LIEVITAZIONE NATURALE DI 72 ORE.
LE MANI DEI NOSTRI PINSAIOLI CHE SPIANANO
CON SAPIENZA ARTIGIANALE.
UNA BASE SUBITO PRONTA PER CREARE
LA TUA **PINSA ROMANA**.



Tutte le nostre Pinse, dopo una rapida precottura, vengono abbattute (surgelate) per conservare integralmente il gusto e la freschezza e sono realizzate con pasta madre, senza aggiunta di conservanti o additivi.



frum
antico



Andrea Blandino e l'antico frumento di Pantelleria

di Antonio Loddedo

Un giovane agricoltore di Pantelleria ha deciso di recuperare e rilanciare l'antico frumento coltivato nell'isola posta in mezzo al Mediterraneo per caratterizzare il suo grano che nasce da sementi interrare di anno in anno, senza mai ricorrere a grani stranieri ed ha voluto marchiare i prodotti che ottiene col nome Crusco.

Il giovane si chiama Andrea Blandino, ha 35 anni e ha scelto questo frumento coltivato dall'antichità nell'isola, forse portato dagli antichi Greci o dai Romani e questo per produrre qualcosa di unico, di genuino e un po' folle, ma ammirevole testimonianza dell'amore per la sua terra.



biodiversi

ento



Per comprendere la coltura cerealicola di Pantelleria vanno dimenticate le enormi distese di terra tipiche della cerealicoltura tradizionale del "continente" (leggi terraferma). A Pantelleria, Andrea e i suoi collaboratori lavorano su piccole, a volte piccolissime superfici, dove la biodiversità diventa garante della salute delle coltivazioni e dove non vengono praticati trattamenti con prodotti chimici, né utilizzati diserbanti o pesticidi. Il grano pantesco cresce accanto ad appezzamenti di uva zibibbo e di capperi, su terreni collocati a diverse altitudini con margini ricchissimi di flora spontanea, come finocchietto, more selvatiche, olivi, corbezzoli e mirti. L'approccio rigenerativo adottato da "Crusco" comprende il recupero di terreni abbandonati da molti anni e la valorizzazione della fertilità del suolo vulcanico mediante lavorazioni poco invasive; si tratta di uno splendido esempio di agricoltura pantasca a tutti gli effetti eroica, resiliente e sostenibile.

In questa avventura Andrea è affiancato dalla sua compagna, Valentina Correani, conduttrice ed ex vj di MTV, appassionata di agricoltura e pratiche sostenibili, da Vito Lucio Pavia, esperto in brand strategy, comunicazione e design e Giovanni Lopez, altro giovane agricoltore pantesco. Dopo le semine sperimentali del 2021 per riprodurre sementi antiche di cereali e legumi locali, nella stagione agricola 2022 Crusco inserirà tra i suoi prodotti anche la lenticchia pantasca e l'orzo. Nel frattempo, il grano pantesco è già materia prima per una linea di prodotti dai profumi straordinari: le Busiate artigianali, formato tipico del trapanese, la Farina Vulcanica Integrale, molita a pietra naturale e "MISCA" un semolato rimacinato.



ità





Fra i prodotti di Adriano Blandino c'è quest'anno anche il Cous Cous crudo, da "incocciare", cioè da preparare con la tecnica tradizionale; procedimento antico che, per la cultura gastronomica mediterranea, assume quasi i toni di un rituale e che rende il risultato finale impareggiabile dal punto di vista della qualità e del sapore. Andiamo a conoscere meglio le farine del grano più a sud d'Italia.

"Vulcanica"

La Farina Vulcanica è una farina "integrale" conserva quindi tutte le proprietà del chicco di grano. Ha un classico colore tendente ai toni del beige e un grande potere di assorbimento dei liquidi, ideale per impasti ad altissima idratazione, anche oltre il 90%. Essendo integrale con presenza di crusca all'interno è una farina che in panificazione sviluppa una alveolatura stretta e regolare e permette di fare dei pani compatti, con una crosta molto scura e più chiari all'interno, dal sapore deciso e molto aromatici. Può essere usata "in purezza" o miscelata con farine di grano tenero più raffinate e proteiche per sviluppare alveolature più grandi pur continuando a garantire un aroma e un sapore persistente.



"Misca"

La farina Misca è un semolato di grano duro rimacinato, ottenuto esclusivamente con grano pantesco. Si presenta con toni di giallo pallido, leggerissimo e fresco al tatto e con una fragranza che ricorda il finocchietto selvatico e il grano verde. Per il tipo di granulometria è adatto per idratazioni medio alte tra il 70% e l'80%. Usata in purezza in panificazione permette di fare dei pani molto soffici con un alveolatura media ed un caratteristico profumo. La crosta dei pani risulta essere croccante con toni di marrone, la mollica ha un tipico colore giallo intenso. E' adatta per focacce e pizze come anche per la preparazione di dolci.

Un viaggio a Pantelleria, con l'occhio attento alle bellezze naturali di quest'isola più conosciuta per altri motivi, oltre a vivere quasi tutto l'anno delle vacanze speciali, offre al visitatore attento un'agricoltura di nicchia molto interessante, oltre all'uva Zibibbo o Moscato d'Alessandria, introdotta nell'isola dagli Arabi o, ancor prima dai Greci o dai Fenici, ci sono i conosciutissimi e apprezzati capperi e c'è questo frumento antico ripreso e rilanciato da Andrea Blandino, con sede aziendale a Costa di Zinedi, un esempio per altre isole e altre aree italiane, visto che sta crescendo la voglia di prodotti locali, in particolare quelli che hanno superato a pieni voti l'esame del tempo.

qualità





SIAMO L'ANIMA DELL'IMPASTO!

ANIMA DI GRANO®

Un gusto unico, rustico
e con **tante fibre**, per la tua pizza!



Scopri le nuove referenze
con **germe di mais tostato**

RYECORN

Farina tipo "1", farina di segale
e germe di mais tostato

ZEAL

Farina tipo "1", pasta acida
e germe di mais tostato

PANERO

Farina tipo "0", trito di semi di lino,
girasole, zucca, malto scuro
e germe di mais tostato



Sostenibilità

Azioni concrete per un mondo più equo

Solo una decina d'anni fa, "sostenibilità" non era un sostantivo. Almeno quando si faceva riferimento a questo concetto per questioni di responsabilità sociale. Il suo significato era infatti spesso marginalizzato ad attributo della parola sviluppo. Senza sviluppo non c'era dunque sostenibilità. Oggi per fortuna si gioca a ruoli invertiti e possiamo dire - non senza timore di essere smentiti dai fatti - che senza sostenibilità non può esserci non solo la crescita ma neppure il futuro. Parlare di sostenibilità oggi non è infatti una concessione filantropica ma un'emergenza, vista la drammatica situazione ambientale in cui ormai l'intero pianeta è immerso e l'endemica crisi di sistema che coinvolge economia, politica e società.

di Antonio Puzzi,
Antropologo dell'alimentazione
e giornalista

Se ci fermassimo qui, potreste pensare che Slow Food abbia rinnegato la propria iniziale vocazione a ricercare il "diritto al piacere". Ma non è affatto così. Abbiamo infatti semplicemente evidenziato con maggior forza che tale diritto deve essere per tutte e tutti, non solo per il mondo occidentale o per pochi benestanti. A spiegarlo è Federico Varazi, Vice Presidente di Slow Food Italia e geologo che coordina un gruppo di ricerca della Sezione di storia delle Geoscienze della Società Geologica Italiana. Federico è attivo professionalmente nella realizzazione di progetti museali, mostre interattive, installazioni multimediali ed eventi di divulgazione

scientifica e, dal 2010, è direttore scientifico del Museo dell'Energia di Ripi (FR), dedicato all'educazione ambientale. Invitato a riflettere sulla sostenibilità, Federico afferma: "Vorrei immaginare di poter tornare a quel 10 dicembre 1989 all'Opéra Comique di Parigi, quando nacque ufficialmente il movimento internazionale Slow Food e citare una delle ultime righe di quel Manifesto che diceva: Lo Slow Food assicura un avvenire migliore. A pensare di costruire quell'avvenire migliore oggi per fortuna siamo in tanti, perché la sostenibilità ambientale e la salvaguardia del paesaggio stanno sempre più a cuore agli

abitanti del pianeta. Noi di Slow Food siamo convinti che a dare un avvenire migliore al pianeta contribuiscano anche le attività di quelle "aziende custodi" che oggi garantiscono, attraverso il proprio operato, un controllo e un monitoraggio continuo del territorio. Penso al drammatico tema degli incendi, al dissesto idrologico, al depauperamento del suolo e alla conseguente riduzione della sua fertilità biologica. Questo è il valore etico di questo passaggio storico dove Slow Food rinnova la sua capacità di mettere a sintesi il genuino desiderio di bere e mangiare e la volontà di stare dalla parte giusta, di conciliare piacere e impegno".



L'impegno che passa per il piacere, dunque. E viceversa. Per questo motivo, Slow Food prova da oltre trent'anni a ricostruire rapporti fiduciari all'interno della filiera agroalimentare. Tra le azioni più apprezzate e condivise vi è sicuramente quella dei Mercati della Terra. I mercati, come sottolinea Mauro



BORSE TERMICHE PROFESSIONALI PER PIZZA

PROVA L'INNOVATIVA
CHIUSURA MAGNETICA



ACQUISTA SU:
www.maxboxpizza.it

TELEFONO: +39 3487820341

SEGUICI SU:  



Slow Food



Avino, responsabile del Mercato della Terra di Piano di Sorrento, mettono in atto la "Disintermediation". Spiega Mauro: "Ora che il cibo è un affare globalizzato, attraverso la vendita diretta i Mercati della Terra favoriscono la responsabilizzazione verso una corretta alimentazione e la connessione dei cittadini con i distretti produttivi del proprio territorio". Per Alessandra Leo, referente del Mercato della Terra di Montecatini e Margine Coperta: "i produttori sono custodi di valori che vanno salvati". E tra questi valori, vi è sicuramente la sostenibilità. Salvatore Giuffrida del Mercato della Terra di Lentini ricorda infatti che "i prodotti del Mercato della Terra non viaggiano e non inquinano perché le aziende si trovano a una distanza massima di 30 km dal mercato. Tutti i prodotti presenti sulle bancarelle dei Mercati sono ottenuti senza l'ausilio di pesticidi e di prodotti chimici di sintesi". Elena Sandrone, responsabile nazionale per Slow Food del

progetto dei Mercati della Terra, ricorda che "la vendita diretta tramite i mercati contadini è un fenomeno in crescita in tutto il mondo e questo, senza dubbio, è un dato positivo ai fini della sostenibilità. Nei Mercati della Terra, questa sostenibilità ha però l'S maiuscola per via della consapevolezza, dell'intenzionalità e dell'impegno profuso dalla comunità nel raggiungimento di un obiettivo condiviso: creare e promuovere un sistema alimentare locale buono pulito e giusto".

A questo punto, però, si potrebbe pensare che, una volta scelti i giusti prodotti, pizzaioli e ristoratori hanno sigillato il loro patto con la sostenibilità. Ma è davvero così? A risponderci è la responsabile internazionale del progetto Alleanza Slow Food dei Cuochi, Alessandra Virno: "Slow Food ha collaborato a una ricerca condotta da Indaco2, società di consulenza in sostenibilità

ambientale, secondo la quale un ristorante servito da fornitori sostenibili ha un impatto ambientale inferiore del 50% rispetto a uno che si rivolge a fornitori che possiamo definire convenzionali. Oltre a creare alleanze territoriali e avere una forte attenzione alla sostenibilità ambientale legata





LA PASSIONE PER LA PIZZA



IL FUTURO DELLA FARINA, RIVOLUZIONATO

MIA reinventa la farina e la conduce oltre il tempo, dove passato, presente e futuro si fondono in un unico flusso di macinazione con un risultato rivoluzionato, senza compromessi. In un'unica farina, prestazioni sicure e costanti, sapori e aromi caratteristici, dolci e intensi, alto grado di igienicità e salubrità.

MIA è la nuova gamma di farine da MACINAZIONE INTEGRATA® AUTENTICA, un processo esclusivo brevettato di Agugiaro & Figna Molini.*

* La MACINAZIONE INTEGRATA® AUTENTICA associa una sapiente e calibrata pulitura del grano con due tipologie di molitura: quella tradizionale a pietra con quella moderna a cilindri.



BREVETTO ESCLUSIVO
REGISTRATO E DEPOSITATO IL 14 MARZO 2018



ai cambiamenti climatici, all'emissione di CO2, all'utilizzo di materiali compostabili a discapito della plastica e alla riduzione degli sprechi alimentari, i cuochi e i pizzaioli aderenti all'Alleanza dei cuochi di Slow Food si impegnano ad avere un approccio olistico alla sostenibilità, non tralasciando infatti né la sostenibilità economica né quella sociale. Il primo obiettivo è connesso

alla natura stessa dell'impresa e consiste nel fornire un cibo buono pulito e giusto per l'ambiente, a prezzi accessibili al pubblico, riconoscendo però il lavoro quotidiano di contadini, allevatori, casari, viticoltori e artigiani che producono con passione e rispetto per la terra e per i loro animali. Questi produttori traggono infatti buona parte del loro reddito dalla

relazione con ristoratori, che sanno rispettare i loro ritmi, riconoscere il giusto prezzo ai loro prodotti e garantire sviluppo e opportunità economiche a territori spesso difficili. Dal punto di vista sociale, un'attività incentrata sulla sostenibilità non deve solo avere un'attenzione verso l'ambiente ma anche verso i propri collaboratori per rendere il contesto di lavoro ben sopportabile e che tenga conto delle pari opportunità".

Si tratta dunque di momenti distinti e complementari che ci ricordano che è certamente vero che di sostenibilità si parla sempre di più ma, proprio per la sua complessità, la biodiversità è un principio al quale dobbiamo ancora tendere. Un passo alla volta. Slow.



SPITFIRE®

BORN TO BURN



CONTATTACI PER UNA
CONSULENZA GRATUITA

Lasciati conquistare dalla tecnologia innovativa di **SPITFIRE New Generation**, il bruciatore a gas perfetto per esaltare il sapore della tua pizza mantenendo inalterato il gusto, l'aspetto e la fragranza di sempre.

SPITFIRE New Generation è un prodotto **GREEN**, permette di ridurre del 70% le spese di gestione del tuo forno nel pieno rispetto dell'ambiente e della natura.

L'INNOVAZIONE CHE RISPETTA LA TRADIZIONE

UNA LINEA COMPLETA PER SODDISFARE TUTTE LE VOSTRE ESIGENZE

SILVER
SPITFIRE
NEW GENERATION

GOLD
SPITFIRE
NEW GENERATION

SPITFIRE
NEW GENERATION

SPITFIRE
next

I prodotti SPITFIRE sono adatti ad ogni tipo di forno a legna

SPITFIRE New Generation è approvato da:

- Aziende di Servizi HACCP
- AIC Campania (Associazione Italiana Celiachia)
- AVPN (Associazione Verace Pizza Napoletana)
- Prodotto certificato CE - DVGW - ETL - UL - CSA - AGA



SPITFIRE New Generation **Silver & Gold**
sono impianti certificati in tutto il mondo

MILLBERG

MILLBERG S.r.l.

Via Fiume, 21

24050 Zanica (BG) Italy

Tel. +39 035 525065 • +39 3927630233



Seguici su



www.spitfire.it - www.youtube.com/bruciatorospitfire

SPITFIRE sono prodotti da: **MILLBERG**

Grano tenero e grano duro, *le caratteristiche e le destinazioni d'uso*

I processi molitori, di pastificazione e di panificazione, grazie soprattutto a nuove conoscenze e alle innovazioni tecnologiche, fanno la differenza nella qualità delle produzioni. Resta fondamentale, però, la scelta delle materie prime, valutata sulla base di molteplici parametri.

della dott.ssa Marzia Forgiione,

docente di Scienze, Tecnologie e Tecniche Agrarie



Innanzitutto, partiamo dalla differenza fra grano tenero e grano duro. Si tratta, infatti, di due specie distinte, nonostante le somiglianze morfologiche delle due piante. Il grano tenero (*Triticum aestivum*) presenta un chicco (cariosside) che si rompe facilmente, dalla cui macinazione si ottiene la così detta “farina bianca” utilizzata, nei diversi gradi di raffinazione, per produrre prodotti lievitati e da forno. Il chicco del grano duro (*Triticum durum*), invece, ha consistenza vitrea, dalla sua molitura si ottiene la semola,

che presenta una grana grossolana e un colore giallastro per una maggiore presenza di carotenoidi.

È utilizzato soprattutto per la produzione di pasta secca, oltre la semola rimacinata anche nella panificazione, specie nelle regioni dell'Italia meridionale.

A determinare la diversa attitudine d'uso del grano duro e del grano tenero e delle loro relative varietà, è soprattutto la quantità e la qualità del glutine in essi contenuti.

Il glutine è un complesso proteico, costituito principalmente da gliadine e glutenine, che si forma quando la farina viene impastata con acqua. La gliadina è molto estensibile, mentre la glutenina è molto elastica.

Le caratteristiche del glutine dipendono in larga misura da fattori genetici e in parte dalle condizioni di coltivazione. Ci sono, infatti, notevoli differenze fra le singole varietà, sia di grano tenero che di grano duro.

Nel farne di frumento tenero destinate alla panificazione, il glutine deve essere abbondante e con un rapporto equilibrato fra le due proteine. Ciò consente di dare origine ad un reticolo in grado di trattenere l'amido, ma soprattutto l'anidride carbonica che si forma durante la fermentazione; in questo modo gli impasti risultano più soffici e malleabili. Per valutare la qualità tecnologica di



una farina o di una semola, si utilizza uno strumento chiamato Alveografo di Chopin, il quale, attraverso l'insufflazione di aria nell'impasto (in modo da formare una sorta di bolla), registra graficamente le variazioni di pressione dello stesso, fornendo contemporaneamente la misura della forza (W) e del rapporto fra la tenacità e l'estensibilità (P/L).

È soprattutto sulla base di questi due

CONFORME
F.L.C.C.P.

CONFORME
CARBON-TAX

ISTITUTO
GIORDANO
Qualità al Plurale.

FSC
CERTIFIED
WOOD



CORE & PIZZA®

IL VERO TRONCHETTO DI FAGGIO

Super

un'ottima pizza
nasce dal fuoco

il nuovo tronchetto dalle alte prestazioni

Solo
per pizzerie



le nuove scanalature
fanno passare aria
facilitando accensione
e combustione



non rotola nel forno



alto rendimento
e lunga durata

il Classico



con il Foro



Core&Pizza
è un prodotto
brevettato

fAmilia

Contattaci per ricevere
il nuovo Core&Pizza Super
direttamente al tuo locale

Ravenna - Italia
contattaci@familiasrl.com

+39 335 53 44 124 | +39 (0)544 55 31 53

coreepizza.it

parametri che, una farina di grano tenero viene collocata in una delle diverse classi tecnologiche, che ne discriminano la destinazione d'uso (vedi tabella).

Per avere una buona attitudine pastificatoria, la semola di grano duro deve essere ricca di proteine fra il 10,5% e il 17%), con un glutine tenace e poco estensibile, che dipende da una predominanza delle glutenine rispetto alle gliadine. La forza deve, quindi, risultare molto bassa (con valori di W che oscillano fra 190 e 220), mentre alto deve evidenziarsi il rapporto P/L (1,1 - 3,0 rispetto ai 0,55 ideali della farina di grano tenero). Tali parametri garantiscono la produzione di una pasta resistente alla cottura e poco collosa, perché trattiene fortemente l'amido e non lo fa disperdere nell'acqua di cottura (cosa non possibile con l'impiego di farina di grano tenero). Allo scopo di preservare la tradizione, la legge n. 580 del 1967 ha imposto per oltre 30 anni in Italia l'obbligo dell'uso esclusivo della semola di grano duro per la produzione di pasta secca. Attualmente, in seguito al D.P.R n.187 del 9 febbraio 2001 è tollerata la presenza di farine di grano tenero in quantità non superiore al 3%.

I consumatori, spesso inconsapevolmente, tendono a preferire le paste secche con una colorazione più ambrata. Un parametro qualitativo delle semole è, infatti, l'indice di giallo, che dipende dal contenuto di carotenoidi (pigmenti con proprietà antiossidanti) e che può venir meno in caso di bianconatura. La bianconatura è un aspetto

W	Forza	P/L	Proteine	Utilizzo
90/130	Debole	0,4/0,5	9/10,5	Biscotti impasto diretto
130/200	Debole-media	0,4/0,5	10/11	Grissini, Crakers
170/200	Debole-media	0,45	10,5/11,5	Pane comune, ciabatte, impasto diretto, pancarrè, pizze, focacce, fette biscottate
220/240	Media-forte	0,45/0,5	12/12,5	Baguettes, pane comune con impasto diretto, magliolini, ciabatte a impasto diretto e biga di 5/6 ore
300/310	Forte	0,55	13,0	Pane lavorato, pasticceria lievitata con biga di 15 ore e impasto diretto
340/400 Manitoba	Forte-extra-forte	0,55/0,6	13,5/15	Pane soffiato, pandoro, panettone, lievitati a lunga fermentazione, pasticceria lievitata con biga oltre le 15 ore, pane per hamburger

indesiderato del grano duro, che porta ad una rottura farinosa del chicco, piuttosto che vitrea, riducendo anche la resa in semola. Le cause sono prettamente legate alle condizioni di coltivazione, in particolare a stress ambientali e insufficiente disponibilità azotata. Attraverso uno strumento, chiamato

farinotomo, che seziona trasversalmente un campione di cariossidi, è possibile valutare la percentuale di cariossidi bianconate o parzialmente banconate, che deve risultare inferiore al 20% per garantire un buon livello qualitativo.

Sempre per il grano duro, altra caratteristica indesiderata è la volpatura, che consiste nella formazione di imbrunimenti, specie nella parte apicale e lungo il solco centrale della cariosside. Si tratta del risultato di un attacco fungino, che non discrimina la salubrità del prodotto, ma che comporta un forte deprezzamento commerciale, a causa dell'origine di antiestetici punti neri che a volte osserviamo in alcune paste.



QUICK OVEN FRIES

FARM FRITES



LA PATATINA CHE CUOCE NELLO STESSO TEMPO DELLA PIZZA!



Preparazione veloce
e semplice pochi
minuti



Risultati di alta
qualità, sapore e
doratura uniformi



Maggiore
produttività e
flessibilità,
più rendimento



Efficienza nei costi,
nessun uso di
grassi/olio, meno
spreco di prodotto



Scelta più
responsabile



Maggiori opportunità
commerciali



Più convenienza,
pulizia facile, niente
odori

www.farmfrites.it

La novità

L'Osteria della Pizza

a Motta di Livenza (TV)

di Caterina Orlandi



Motta di Livenza è un comune di poco più di 10.000 abitanti nella provincia di Treviso. La cittadina nel 1291 venne nominata "Figlia primogenita della Serenissima", essendo stato il primo territorio della terraferma veneta a donarsi al Venezia mentre nel 1511 ebbe il titolo onorifico di "Figlia prediletta della Serenissima" per aver strenuamente combattuto a difesa di Venezia al tempo della Lega di Cambrai. La sua storia è dunque legata a Venezia, ma le sue origini sono molto più antiche.

Il primo nucleo abitato è legato alla via romana Postumia, fatta lastricare e completata nel 148 a. C. sotto la direzione del console Spurio Postumio Albino. Partita da Genova e diretta ad Aquileia, questa importante strada romana attraversava tutta la pianura padano-veneta e giunta presso il corso del fiume Livenza lo attraversò per mezzo di un ponte. E, a guardia del ponte, sorse una prima struttura per ospitare i miliziani di guardia, quindi un borgo con servizi vari e, all'inizio del IV secolo fu eretta sul posto la prima chiesa dedicata a S. Giovanni Battista (le antiche vestigia sono ancora presenti e visibili), primo nucleo della futura Motta di Livenza, che cominciò ad esistere poco dopo l'anno Mille, come feudo affidato ai signori da Camini che vi eressero un castello (ristrutturato ma ancora presente) alla confluenza del Monticano con la Livenza. Poi, come detto, ci fu l'abbraccio con Venezia.

da sinistra
Michele Basso e
Alberto Arrigoni



Venendo ai tempi moderni, in questa località storica, nota per i suoi ottimi vini, gli appassionati di pizza ed arte bianca artigianale possono trovare L'Osteria della Pizza (sulla strada Motta-Annone Veneto), realtà di recente apertura ma molto interessante, la cui anima sono due professionisti ed amici, Alberto Arrigoni e Michele Basso, artigiani di lunga data nel mondo della ristorazione e dell'arte bianca.



Si sono conosciuti durante la comune frequentazione di corsi di formazione per pizzaioli e panificati: Alberto ha una notevole esperienza nella panificazione – sostanzialmente “nasce” in un panificio - essendo alla seconda generazione di panettieri (il padre aveva già un forno) mentre Michele, che si occupa più specificatamente della pizza, viene da una lunga esperienza in importanti realtà della zona.

Dalla consapevolezza di poter contare su conoscenze complementari nasce l'idea - nel 2017 - di unirle per creare il concept “Pizzeria Arrigoni & Basso” (a Zero Branco, sempre in provincia di Treviso) e successivamente, nel bel mezzo di tutte le traversie e le complicazioni che il Covid ha implicato, nel 2021 apre per l'appunto “Osteria della Pizza”, (dove c'era un raffinato agriturismo), immersa nel verde della campagna tra estesi e ben curati vigneti, dove si producono vini di grande eccellenza, con uno straordinario Merlot, considerato fra i migliori d'Italia, il celebre Prosecco Doc ed ancora Chardonnay, Pinot bianco e grigio, Cabernet, Raboso Piave e Veronese e Refosco dal peduncolo rosso. Una gran bella realtà, nel silenzio di un bellissimo comparto vitivinicolo di assoluto prestigio, arricchito dal canto degli uccelli, qui davvero numerosi.





“Nei nostri locali – è Basso che si racconta, pizzaiolo dall’età di 16 anni con numerose esperienze – si può trovare una pizza (no gourmet!) che noi amiamo definire di qualità, con farine scelte attentamente per le qualità tecniche e per i processi di lavorazione usati. Proponiamo pizza tonda classica nella quale usiamo lievito madre, la pizza in pala alla romana (con la biga) e durante l’anno facciamo anche i lievitati da ricorrenza come la “focaccia veneta, i panettoni, le colombe” (ed utilizziamo solo lievito madre).

La scelta delle materie prime con cui valorizziamo le ricette – solo scelte contraddistinte da un’alta qualità complessiva – ci permettono di differenziarci e di soddisfare le esigenze di una clientela che “pretende” di mangiare bene e sano: utilizziamo prodotti a Denominazione Controllata, Presidi Slowfood, lavorazioni artigianali, con l’obiettivo di valorizzare anche i professionisti del territorio. Ci divertiamo ad avere delle pizze “fuori menù” che seguono la stagionalità: una delle ultime realizzazioni è stata la “Pala alla romana” con fior di latte pugliese, porcini saltati, tartare di filetto, rucola e tête de moine”.

La ricetta:

per l'impasto:

BIGA:

- 1 kg si farina Manitoba
- 450 g di acqua
- 8 g di lievito.

Impasta grossolanamente e lascia riposare 16/18 ore a 18 gradi.

Trascorso il tempo indicato, prendi la biga e impastala con:

- 1kg si farina tipo 1,
- 750/800 g di acqua,
- 40 g di sale,
- 60 g di olio Evo.

Terminato questo impasto, lascia puntare e forma le palline

per la farcitura:

- pomodoro,
- mozzarella fior di latte

a fine cottura:

- melanzane tagliate a cubetti impanate e fritte
- pomodorini precedentemente passati al forno con sale, zucchero, origano, Parmigiano Reggiano 24 mesi



PIZZA PARMIIGIANA

Scrocchiarella®

leggera, croccante e digeribile.

bellani.com



+39 030 7058 711

clienti@italmill.com

[f](#) [i](#) @italmillspa

w w w . i t a l m i l l . c o m



Angelo Rumolo,

Le Grotticelle a Caggiano

a cura della redazione

Caggiano è un comune di circa 2500 abitanti della provincia di Salerno, collocato su un rilievo dell'Appennino lucano, al confine del Parco Nazionale del Cilento e Vallo di Diano.

In direzione sud-ovest ha di fronte a sé la catena dei monti Alburni, al di là della quale si trova il mare di Paestum ed il golfo di Salerno.

E' caratterizzato da un territorio fertile e vario, e queste caratteristiche hanno permesso lo sviluppo di una cucina molto ricca. Il comune si estende dai 300-400 metri fino ai 1200-1300, sostenendo un gran numero di coltivazioni: grano, orzo, granturco, vite, ulivo, noce, castagno, patate e altre ancora.

In questo contesto troviamo Le Grotticelle, country house e pizzeria gestita dai Rumolo, che si è affiancata alla storica Grotto Pizzeria Castello, aperta nel 1983, chiusa nel 2018 e riaperta da qualche mese.



Incontriamo dunque Angelo Rumolo, giovane professionista che ama definirsi Pizzaiolo Bucolico/Pastore/Transumante, anima della pizzeria e che gestisce le attività di ristorazione con i familiari, i quali si dedicano alla cucina, alla sala ed all'accoglienza.



Angelo, ci racconti brevemente la tua storia professionale?

Dopo il diploma conseguito all'istituto alberghiero - anzi, già da prima - avevo manifestato interesse per l'arte della pizza e mosso dalla curiosità di imparare ho cominciato ad affiancare mio zio in quella che era la pizzeria di famiglia, Grotto Pizzeria Castello, che mio padre e mio zio avevano aperto nell'83 all'interno dell'antico castello di Caggiano. A Caggiano, come nell'intero territorio compreso tra il Cilento e la bassa Lucania, la pizza è leggermente più croccante e "rustica" rispetto alla napoletana classica, ma amando molto anche la pizza partenopea mi piaceva l'idea di creare uno stile tutto mio, che fosse il risultato dell'incontro tra la tradizione cilentana e quella napoletana.

Qual è la tua proposta di pizza?

Il percorso concettuale che è alla base della mia pizza richiama il viaggio attraverso i sentieri battuti dal gregge che la mia famiglia portava a pascolare. Per me il viaggio del pastore ha in sé una suggestione difficile da spiegare a parole, che preferisco raccontare attraverso la mia pizza. Per me la cucina e la panificazione sono cultura, emozione, condivisione della storia che non è solo la storia personale ma la storia di un territorio. Il mio essere un "pizzaiolo bucolico", come mi piace considerarmi, altro non è che un'evoluzione delle mie origini e dei miei ricordi visti con occhi contemporanei. Nella pizza che preparo, partendo dalla scelta dei grani utilizzati fino a quella delle materie prime che andranno a condirla, c'è il bagaglio di saperi e sapori conosciuti nel cammino di quel bambino che accompagnava il nonno Angelo al pascolo su per le montagne.



Quel cammino di un pastore che poi è una metafora del cammino della vita, perché porta con sé il cambiamento, che è insito nella natura umana: e così io, che provengo da una famiglia di pastori, ho trasformato l'eredità storica avuta in dono dai miei antenati in una più ampia passione per tutto il mondo rurale, e per il modo in cui questo mondo disegna le abitudini alimentari della gente che lo abita. In fondo, si sa, la cucina è un vettore dell'identità culturale di un luogo e dei suoi popoli, e nell'avvicinarmi al mondo della pizza ho fin da subito avuto un chiaro obiettivo: volevo che le mie mani impastassero passato e presente per dar vita alla pizza del futuro.





Come concepisci le ricette, con quale criterio scegli le materie prime e le abbinhi?

Molti degli accostamenti presenti sulle mie pizze derivano dagli ingredienti base dell'alimentazione dei pastori e su una loro trasposizione al presente, ma anche dal rispetto dei ritmi della terra e dunque della stagionalità delle materie prime. Quello stesso moto stagionale che segnava il tempo delle primizie e delle famiglie dei pastori - in cui gli uomini portavano il gregge fuori e le donne restavano a casa per occuparsi dei campi - è infatti ancora oggi presente nella mia pizza. Del resto la pizza che mi valse il primo premio nella specialità "Pizza di Stagione" al Campionato mondiale del pizzaiolo, nel lontano settembre 2014, era proprio ispirata ad un piatto semplice ma buonissimo che mio nonno amava mangiare: patate cotte sotto la cenere e poi schiacciate, con pancetta, scamorza di Caggiano e abbondante tartufo nero, quest'ultimo il mio tocco personale. La natura mi affascina e la terra mi richiama alle mie radici: ecco perché non è raro vedermi in giro per boschi a raccogliere erbe di montagna, fiori, funghi, asparagi, tartufi e nocciole che poi uso per condire le mie pizze, che sono un vero e proprio elogio del territorio.

Anche la scelta di utilizzare farine di grani coltivati qui, come pure molti salumi e formaggi di produttori locali è una precisa volontà dettata dal desiderio di valorizzare e far conoscere l'incredibile ricchezza del Cilento in termini di tradizioni culinarie. Mi piace pensare che ad ogni morso dato alla mia pizza cresca, nelle persone, la consapevolezza dell'incredibile varietà che solo le aree rurali sono riuscite a conservare nella lotta contro il tempo, che per decenni ha imposto un'omologazione di gusti, causandone l'inevitabile impoverimento. Mi ritengo fortunato ad essere nato e cresciuto nel Cilento interno, la montagna mi ha dato tanto, ed il mio modo per ringraziarla è renderla protagonista nelle mie pizze.



Ricetta Pizza della selezione "Foraging"



- Carciofo Bianco di Pertosa imbottito con polpetta
- stracciatella di capra Caseificio di Cecca
- Rosa canina secca

Impasto lievitato 20 ore a temperatura ambiente con lievito naturale e di birra, farina di tipo 0 con 10% grani locali.





SEI UN PIZZAIOLO?
IL NUOVO
DALLAGIOVANNA PIZZA AMBASSADOR
POTRESTI ESSERE TU!



MEDIA PARTNER



PARTNER TECNICO



[DALLAGIOVANNA.IT / PIZZA-BIT-COMPETITION](https://dallagiovanna.it/pizza-bit-competition)

Rodolfo Molettieri

ANTICA FORNERIA MOLETTIERI A NAPOLI

di D.M.

L'Antica Forneria Molettieri è per Napoli un luogo dell'anima. Da qualche anno, la Forneria ha iniziato a fare il pane con l'acqua di mare, grazie a un progetto costruito con il CNR - IPSP poiché nel 2050 la popolazione mondiale arriverà a 9 miliardi, la produzione del cibo vedrà la richiesta di acqua crescere del 60% e il riscaldamento globale sta desertificando il pianeta (dati FAO). Risparmiare sull'utilizzo dell'acqua, iniziando dal pane, è una sfida da vincere. Incontriamo Rodolfo Molettieri e vi riportiamo di seguito il suo pensiero sul pane, il mestiere di panificatore e sul rapporto che tutti noi dovremmo avere con la terra sulla quale viviamo.



DA SINISTRA
Barbara, Rodolfo
e Marcello
Molettieri



Com'è
strutturato
il forno e a
quale cliente fa
riferimento?

Il pane deve fare bene, non solo business, ci rivolgiamo a tutte le fasce del tessuto sociale cittadino informando i consumatori che scegliere la qualità per noi vuol dire stare dalla parte di quei contadini che quotidianamente non avvelenano la terra. Produciamo 60 tipi di pane diverso per andare incontro alle esigenze di tutti.

*Ci racconta la sua
storia professionale?*

A Pasquale, mio padre, mentore e migliore amico, devo la passione per l'arte bianca.

La mia indomita curiosità mi ha portato a fare dello studio e della ricerca, i miei più fedeli compagni di viaggio.

*Cosa significa per lei
fare il pane?*

Credo che fare il pane artigianale sia come fare un viaggio nel tempo; ci si può trovare contemporaneamente nel passato e nel presente proiettandosi direttamente nel futuro.

Una pagnotta è la sintesi di un processo culturale che si trova nella storia ma è proiettato nel futuro, dove le radici sono già progresso.

*Qual è l'origine
dell'Antica Forneria
Molettieri?*

L'antica forneria Molettieri è l'evoluzione di una piccola bottega nata nel 1959 i cui titolari, agli inizi degli anni '70 proposero a mio padre, che era loro dipendente, di rilevarla. Il successo arrivò subito e con esso negli anni '80 due importanti riconoscimenti: il Gran Premio Pala d'Oro e il Gran Premio delle Nazioni, entrambi con la stessa motivazione: "scelto per la qualità e la genuinità dei prodotti". Da allora la scelta delle materie prime conserva ancora gli stessi criteri, tenendo conto dell'importanza che l'ambiente ha nella nostra vita quotidiana.



Ci racconta della sua collaborazione con CNR-IPSP? Come nasce, qual è il tema centrale e come si è sviluppata in pratica?



Negli ultimi vent'anni la mia conoscenza della materia si è fortemente evoluta grazie anche all'incontro con i ricercatori del CNR che mi hanno dato modo di vedere da altri punti di vista la panificazione, rendendo ancor più salda la mia già tenace vocazione ambientalista.

Incontro, quello con il CNR, avvenuto nel 2015 ad un evento mirato all'informazione sui vantaggi dati dal riutilizzo della canapa in agricoltura. Con la guida del dottor Giuseppe Sorrentino, infaticabile ricercatore e autore di importanti progetti, ho potuto mettere appunto una

ricetta di un pane sostenibile utilizzando una farina di grano antico, lievito madre e acqua di mare microbiologicamente pura.

Le analisi condotte dalla dottoressa Maria Grazia Volpe ne hanno evidenziato elevati valori nutraceutici e per questo lo scorso settembre siamo stati premiati con l'award per l'innovazione e la sostenibilità al bakery3.0 tenutosi a Milano.

I riconoscimenti non sono ancora finiti dato che questo pane è candidato ad un premio internazionale dalla FAO. Altri progetti sono in corso d'opera.

Da dove prende ispirazione per le sue realizzazioni?

Ogni pane o prodotto prima di prendere forma materialmente è un insieme di sensazioni che fanno capo, di volta in volta, a qualcosa di diverso; c'è un tempo in cui l'ispirazione è dettata da un profumo, in altre occasioni è un colore oppure qualcosa che ha fortemente sensibilizzato il mio tatto. Potrei riportare qui tantissimi esempi ma credo che non basterebbero le righe di questa pagina.

Qual è il formato tradizionale cui è più affezionato?

Napoli è la città più antica del mondo occidentale: nascere in questo luogo è quasi un dono divino (ovviamente lo dico da napoletano) e si è di fatto depositari di tesori fatti di arte, storia, cultura e... cibo. Sì, ho detto proprio cibo! Alcuni pani che produciamo hanno dentro il carico che la storia ha conferito loro.

Da questo punto di vista sono molto legato al pane "marsigliese", che fu probabilmente introdotto da Gioacchino Murat nel periodo napoleonico. Produciamo anche la "palata", pane che segna uno degli eventi rivoluzionari più famosi della storia, quando nel 1647 il viceré che reggeva il trono per la Spagna ne aumentò il prezzo diminuendone il peso e facendo insorgere il popolo guidato da Masaniello.





PinsaStyle ai cereali

Pinsa croccante, fragrante e ricca di fibre grazie ad un mix esclusivo composto da 9 cereali e semi di lino.



Scopri su
www.greci.com
la ricetta della Pinsa
con Crema scamorza,
Shiitake e Pomodori rustici.



Oltre al pane
quali altri
prodotti
proponete?

All'Antica Forneria proponiamo anche la gastronomia, affidata all'esperienza di mio fratello Marcello, la pasticceria di cui si occupa mia sorella Barbara, la rosticceria ed un ampio spazio alla pizza in Pala che preparo, come tantissimi altri prodotti, con acqua di mare.

Foto del servizio
di Salvatore
di Maso

Qual è il suo pensiero in merito alla sostenibilità come caratteristica del lavoro quotidiano?

Ritengo sia opportuno rivedere il termine "conterraneo" dandogli una valenza globale rispetto alla sua attuale accezione, questa visione ci permetterà di condividere il Pianeta. Le materie prime che uso per i miei prodotti vengono da campi dove donne e uomini quotidianamen-

te lavorano proteggendo l'ambiente. Grani, farine, acqua di mare e ogni cosa che proviene dai cicli biologici della natura. Perché è tempo di stringere un nuovo patto di fratellanza con la Terra. Bisogna restituire alla Terra nella stessa misura in cui prendiamo.

Ricetta per preparare i grissini alla barbabietola in acqua di mare:

1000 gr farina tipo 1
300 gr biga
300 gr acqua di mare
300 gr barbabietola rossa fresca
100 gr di olio extra vergine di oliva.
20 gr lievito fresco compresso
Farina di riso per decorare

Procedimento:

Mettere in infusione nell'acqua di mare la barbabietola. Lavorare la biga nell'impastatrice per alcuni minuti, aggiungere la farina e il lievito quindi l'acqua e la barbabietola fino ad ottenere un impasto liscio, aggiungere l'olio. Porre il tutto in un mastello coperto per 15 minuti, poi dare una piega a 3, lasciare puntare per circa 60 min e successivamente formare i grissini ripassandoli prima in acqua e poi nella farina di riso. Far lievitare e cuocere a 160 °C con molto vapore per 35 min circa, aprendo la valvola negli ultimi 7 minuti.





Accensione rapida, forno
a temperatura in tempi ridotti



Combustione Sana
e non portatrice di fumi



Mantenimento ad alto
rendimento e durata

SITTAS

*Benessere
Eco Innovativo*

commerciale@sittasrl.com
www.ilfaggetto.com

— Cercasi Distributore —

L'origano

21

di Giampiero Rorato

Una pianta aromatica mediterranea dai molti impieghi.



Raccontare l'origano (*Origanum vulgare*) non è per nulla facile, perché nel corso del tempo questa pianta originaria dell'area mediterranea, probabilmente dall'Anatolia (attuale Turchia), ha subito numerose modificazioni e ci sono attualmente decine di sottospecie, per cui la pianta è non solo diversa da paese a paese, ma anche da pianura a montagna. La pianta è di tipo erbaceo ed arriva all'altezza di 70-80 cm. Il nome deriva da due parole greche "oros" che significa "montagna" e "ganos" che significa "splendore", per cui questa pianta sarebbe lo "splendore della montagna". E che ami la montagna lo dimostra il fatto che può crescere, in area mediterranea, fino ai 1800 metri d'altezza. L'origano non è ricercato solo per il suo caratteristico e forte aroma, ma anche in farmacopea perché contiene calcio, potassio, magnesio, ferro e vitamine di diversi gruppi. Ma ora vediamo subito le principali utilizzazioni di questa pianta particolare che emana un profumo caratteristico, soffermandoci in particolare sulla cucina con attenzione alla pizza.



In cucina e pizzeria

L'origano, come abbiamo appena ricordato, è una pianta mediterranea che emana un profumo intenso e caratteristico e proprio per questo fin dai tempi più antichi, quando si iniziò, soprattutto coi Greci, ad avere attenzione e interesse per la cucina, ricercando oltre all'aspetto alimentare anche quello gastronomico, valorizzando quindi i profumi, gli aromi e i sapori dei piatti, è diventata una pianta amica dei cuochi e probabilmente la più utilizzata nella cucina mediterranea, tanto è vero che è molto più presente nell'Italia meridionale e in Sicilia rispetto alle regioni del Nord Italia. Il suo impiego non ha praticamente limiti, presente nelle carni, nel pesce e, natu-

ralmente, nella pizza. La tradizione dice che l'origano è indispensabile sulla pizza margherita a cui aggiunge un profumo invitante, creando una perfetta armonia di sapore con il pomodoro; anche se ci vuole misura, quindi non eccedere, per non accentuare la sua nota che è troppo acidula. L'origano viene impiegato anche sulla pizza marinara e, attualmente, la creatività dei pizzaioli, soprattutto dell'Italia meridionale, della Campania, del Molise, della Puglia, della Basilicata, della Calabria, oltre che della Sicilia e delle isole minori, sta producendo delle pizze tutte nuove, con pasta realizzata con la farina degli antichi frumenti locali e la farcia anch'essa esclusivamente



con ortaggi, erbe aromatiche, prodotti ittici, salumi tradizionali delle rispettive regioni e, spesso, una spruzzatina di origano fa capire che si tratta proprio di una pizza locale.

Spesso il pomodoro viene preparato abbinato all'origano e in molte pizze "bianche", quelle senza pomodoro, viene sempre aggiunta una spolverata di origano. Per completezza va detto che numerosi pizzaioli aggiungono una spruzzatina d'origano all'impasto per le pizze in teglia, così da diversificarla da altre pizze e renderla originale.

Altri utilizzi

Grazie alla presenza di particolari oli essenziali - quelli che danno l'intenso aroma che sentiamo - l'origano è molto impiegato in farmacopea, in passato molto più di oggi, anche se c'è in atto una tendenza a valorizzare gli estratti naturali dalle piante piuttosto che ricorrere a composti chimici. E quando si parla di farmacopea si intende l'uso degli estratti dalle foglie di origano nei laboratori farmaceutici, ma anche in casa è possibile preparare decotti di foglie di origano, ottimi per calmare la tensione nervosa (il giorno prima degli esami); oppure preparare suffumigi,

cioè inalando il vapore profumato che sale da una tazza d'acqua bollente con foglie o polvere di origano, per sedare la tosse ed eliminare il catarro.

Mi fermo qui, perché il lettore ha già compreso che l'origano non è solo una pianta aromatica le cui foglie sono state impiegate nel giugno del 1889 da Raffaele Esposito della Pizzeria Brandi di Napoli per preparare una pizza in onore della regina Margherita e la cui "polvere" è variamente impiegata in diverse pizze, perché è anche una pianta quasi medicinale, usata nella farmacopea ufficiale e in quella casalinga.



PASTALINE



Forno E100 E TUTTO È PIÙ SEMPLICE.

- * ZERO EMISSIONI CO₂
- * PLATEA ECOLOGICA ROTANTE
- * ZERO EMISSIONI PARTICOLATO
- * ALTA EFFICIENZA ENERGETICA
- * RIDOTTO COSTO ESERCIZIO
- * ZERO CO₂ EMISSION
- * ECO STONE ROTATING TRAY
- * NO BLACK CARBON PARTICLE
- * HIGH ENERGY EFFICIENCY
- * SAVE MONEY OVERTIME

Ti permette di cuocere con facilità pizze, sia piccole che grandi, su pietra naturale che esalta la cottura e permette di riscoprire profumi e gusti della nostra tradizione.

*Allows you to easily bake small or large pizza's on a natural stone ensuring amazing results.
Enhancing traditional aroma and flavours.*



Pastaline è un brand by VELMA srl

Via Triestina 80|30173 FAVARO VENETO|VE|ITALIA

Tel. +39.041.630450 +39.041.630424 Fax +39.041.5019434

info@pastaline.eu - www.pastaline.eu

Il gluten free nella ristorazione: un'esigenza sempre più forte

della Dott.ssa
Marisa Cammarano,
biologa nutrizionista

Da alcuni anni il glutine, complesso proteico presente in diversi cereali, è al centro dell'attenzione.

La celiachia è una malattia a tutti gli effetti, un'intolleranza permanente che crea seri problemi a chi ne soffre, a meno che non segua strettamente una dieta gluten free. A soffrirne è circa l'1% della popolazione italiana. Tuttavia c'è anche un proliferare di intolleranze minori (la cosiddetta "gluten sensitivity") che portano le persone a scegliere di eliminare il glutine, magari per un periodo limitato di tempo. E così il mercato del cibo senza glutine è in crescita costante nel nostro Paese, proprio dove i cereali (pane, pasta, pizza) sono alla base dell'alimentazione: non è davvero più possibile per i ristoratori ignorare questa esigenza e chi ha saputo coglierla prima oggi può farne un punto

di forza, anche perché le persone non si aspettano di trovare al ristorante alimenti "da farmacia", ma menu gluten free che siano davvero gustosi. Un soggetto ogni 100/150 persone è celiaco, ovvero ha una intolleranza permanente al glutine. Questi sono clienti potenziali che potrebbero essere attratti nei locali per gustare una pizza fuori casa, in compagnia, come chiunque. La sensibilità verso il "cliente" celiaco si sta diffondendo, ma ancora non è appannaggio di tutti la corretta informazione su questa patologia e su come somministrare cibo gluten free in modo corretto. La celiachia, dunque, è un'intolleranza permanente al glutine, sostanza proteica presente nel frumento, avena, farro, khorasan, orzo, segale, spelta e triticale e quindi in alimenti molto comuni come pane, pasta, pizza, ecc. L'assunzione di cibi contenenti glutine, anche in dosi molto ridotte, provoca

nel celiaco una reazione immunitaria anomala ed un'inflammatione cronica dell'intestino e dei villi intestinali. La dieta senza glutine, condotta con rigore, è l'unica terapia che garantisce al celiaco un perfetto stato di salute. Molte persone, però, tendono, erroneamente, a confondere le allergie con le intolleranze alimentari: i concetti, infatti, sono molto diversi, nonostante i sintomi correlati siano, per certi versi, sovrapponibili. L'allergia è una reazione esagerata del sistema immunitario, che si scatena in risposta ad un antigene. Piuttosto che di "antigene", comunque, quando si considera un'allergia alimentare sarebbe più corretto parlare di "allergene", il quale è percepito come elemento estraneo dall'organismo, quindi come una possibile fonte di danno. Il sistema anticorpale provoca una risposta immunitaria: è proprio l'alimento stesso con i suoi

allergeni (più precisamente le proteine in esso contenute) a provocare questa risposta sproporzionata, che può sfociare anche in conseguenze molto dannose per l'organismo. Per intolleranza, invece, il concetto è diverso: il sistema immunitario non viene coinvolto, di conseguenza non si scatena una risposta immunitaria. Già l'etimologia del termine "intolleranza" indica l'incapacità di sopportare, di tollerare: in seguito ad un'assunzione abbondante di un determinato alimento, l'organismo "si ribella" perché non riesce a digerirlo correttamente. Ecco il motivo per cui l'intolleranza è una reazione tossica dell'organismo, a differenza dell'allergia che non dipende dalla dose assunta. Le intolleranze producono sintomi fastidiosi, con diversi gradi di gravità, da lievi a seri, ma mai fatali, quando quel cibo viene assunto. Talvolta, dipende dalla liberazione di istamina da parte di alcune cellule preposte del nostro sistema immunitario, altre volte, invece,

l'intolleranza può essere dovuta ad una carenza enzimatica oppure all'azione tossica di componenti alimentari che provocano danni alla parete intestinale. Nel primo caso, ad esempio, digeriremo con difficoltà il latte vaccino a causa del fisiologico calo di efficienza dell'enzima lattasi, che degrada il lattosio, durante la crescita. Nel secondo caso il glutine, parte proteica di molti cereali, può produrre serie alterazioni alla mucosa che tappezza il canale alimentare, con difficoltà ad assorbire i nutrienti necessari alla salute. E quindi qual è la differenza? La reazione da intolleranza alimentare è strettamente dipendente dalla quantità dell'alimento non tollerato ingerito (dose-dipendente) e può essere più o meno seria secondo la soggettiva sensibilità, ma mai metterà a rischio la vita della persona. Le allergie, invece, rappresentano un pericolo maggiore rispetto alle intolleranze. Ad oggi non esistono terapie, se non quella di evitare completamente cibi contenenti

o anche solo contaminati dal glutine. La malattia ha quindi anche dei risvolti sociali, perché spesso è impossibile partecipare a compleanni, cene di lavoro, cene con gli amici, a meno che non ci si "porti da casa" tutto il pasto completo. Fino a qualche anno fa in caso di celiachia conclamata, cenare fuori casa era praticamente impossibile; oggi fortunatamente sono molti i locali che assicurano piatti gluten free. Ma presentare un piatto privo di glutine non significa semplicemente "togliere" i residui di grano dalle portate, occorre rispettare tutta una serie di procedure in grado di assicurare ai celiaci, una pietanza completamente gluten-free. Il che significa seguire una procedura specifica. Ecco perché allora uscire a pranzo o a cena fuori per molti diventa quasi un'impresa; l'obiettivo principale è cercare il locale che garantisca il rispetto delle norme e delle disposizioni sulla cucina celiaca. Ma quali sono le procedure che devono scattare



quando in un ristorante entra una persona celiaca? Quando si assicura una cucina celiaca, i ristoratori si prendono precise responsabilità che rispondono anche a disposizioni legislative in merito. L'Associazione Italiana Celiaci (Aic) ha disposto delle linee guida inviate poi agli Operatori Somministrazione Alimenti (Osa) per garantire un corretto controllo su tutte le fasi produttive dei pasti per celiaci, evitando anche le contaminazioni incrociate. Non basta infatti acquistare prodotti gluten-free, perché durante la fase di preparazione o anche di trasporto e conservazione, potrebbero esserci delle contaminazioni. Basta infatti utilizzare un cucchiaino usato per la cucina "normale" oppure una spolverata di grembiule o le mani sporche per annullare tutto e contaminare un piatto gluten-free. Ecco allora i passaggi da assicurare se si intende presentare un servizio di ristorazione a prova di celiachia. I ristoratori che decidono di servire piatti per celiaci devono adeguarsi ad uno specifico protocollo, stabilito dall'AIC, Associazione Italiana Celiachia, che regola tutte le fasi della manipolazione del cibo, dall'approvvigionamento delle materie prime fino alla somministrazione al cliente. Le materie prime devono essere sicure al 100%: alimenti naturalmente privi di glutine come il riso e prodotti specifici per celiaci riportanti la scritta "senza glutine" ed il marchio registrato Spiga Barrata. Questi alimenti devono poi essere stoccati e conservati in luoghi

differenti rispetto ai prodotti con glutine. La cottura deve avvenire in stoviglie separate (e possibilmente anche in forni separati), senza mai utilizzare la stessa acqua di cottura o l'olio di frittura degli alimenti glutinosi. Sarebbe preferibile dedicare un'area della cucina o della pizzeria specifica alla lavorazione dei cibi gluten free, e momenti di preparazione separati: ogni possibilità di contaminazione deve essere impedita. Infine, i piatti devono essere serviti ai tavoli separatamente, onde evitare errori di distrazione, e possibilmente ci deve essere un segno di riconoscimento del piatto senza glutine condiviso dallo staff che, ovviamente, deve essere formato sul tema e istruito in modo approfondito. In fondo, mangiare senza glutine

non sarebbe così complicato se oltre ad eliminare il glutine, il celiaco non dovesse stare attentissimo anche ad evitare, totalmente, le contaminazioni accidentali. La quantità di glutine ritenuta limite per chi soffre di celiachia è 20 ppm (parti per milione) ed è davvero infinitesima, soprattutto confrontandola con la quantità di glutine contenuto in un panino, pari circa a 2 grammi. Le possibili contaminazioni impongono, l'adesione corretta e rigorosissima alla dieta.

La contaminazione accidentale da glutine possibili:

- Non utilizzare gli stessi condimenti in uso per le pizze con glutine, che sono stati toccati con mani o cucchiaini infarinati (salsa, mozzarella, origano, ecc.).
- Se mentre state cucinando la pasta senza glutine, usate il cucchiaino appena utilizzato per mescolare la pasta glutinosa, state causando una contaminazione ambientale. Vale anche nel caso in cui stiate utilizzando un piano di lavoro sporco di farina con glutine per lavorare un impasto gluten free.
- La contaminazione crociata invece, avviene in ambito produttivo, quando un prodotto senza glutine viene lavorato, stoccato, oppure impacchettato, assieme ad un prodotto con glutine.

Al celiaco, infatti, basta assumere una quantità molto ridotta di un cibo che contiene il glutine per avere un danno alla salute. La contaminazione quindi, rappresenta un evento improvviso e non previsto per il celiaco.





*Per fare un'ottima pizza
ci vuole un'ottima mozzarella*

**Formaggi freschi a pasta filata e
mozzarella di bufala in vari formati.**

Una vasta gamma di prodotti per
ristoranti e pizzerie.

- Mozzarella per pizza in filoni, cubettata e julienne
- Mozzarella di Bufala Campana DOP
- Specialità casearie: Burrata, Stracciatella
- Mozzarella Fior Di Latte
- Formaggi filanti e affumicati
- Preparati alimentari



*Scarica il
catalogo prodotti*



www.tanagrina.com

Industria Alimentare Tanagrina S.r.l.
Via della Sorgente 84030
San Pietro Al Tanagro, SA - Italy
+39 0975398100 / +39 0975 398201
commerciale@tanagrina.com



Le tracce di glutine che si possono assumere, possono trasformarsi in un potenziale rischio per la salute se le contaminazioni si ripetono senza che il celiaco se ne accorga. È importante, perciò, ridurre il più possibile i rischi di assunzione “nascosta” di glutine, osservando poche e semplici regole di comportamento nella preparazione dei cibi e nella scelta dei prodotti a rischio. Per quello che riguarda la contaminazione crociata, invece, bisogna imparare a leggere attentamente le etichette. La normativa europea a riguardo (Regolamento (UE) n. 1169/2011), impone ai produttori di indicare in etichetta gli allergeni. Nel caso di prodotti a rischio, bisognerà acquistare quelli che riportano la dicitura **SENZA GLUTINE** in etichetta. Ogni piatto gluten free dovrà contenere ovviamente ingredienti privi di grano. Attenzione, quindi all'acquisto dei prodotti perché a volte anche un semplice succo di frutta, contenente addensante come l'amido, potrebbe contenere grano. Anche nella fase di trasporto dei prodotti gluten-free, deve essere evitata qualsiasi contaminazione. La prima regola, per evitare qualsiasi contaminazione è che tutti gli ingredienti che verranno utilizzati per la cucina celiaca, in magazzino dovranno essere conservati a parte, lontani da quelli che contengono grano. Anche la conservazione in frigo e nel congelatore deve essere sempre a parte e separata. Il ristorante o la pizzeria deve avere una zona dedicata alla preparazione delle pietanze gluten-free: pentolame e utensili devono essere esclusivamente dedicati alla preparazione di questi piatti, così come

deve esserci un piano di lavoro a parte, soprattutto per la pizza. In sala devono essere presentati menù specifici gluten free, così come il personale deve essere pronto a servire a parte i piatti, evitando contaminazione nell'ultima fase del procedimento.

Una novità rispetto al tema della cottura della pizza ci viene dalla collaborazione dell'AIC con l'Istituto Superiore di Sanità, i quali enti, al fine di verificare “il rischio di contaminazione per le pizze senza glutine in ristoranti con produzione “promiscua”, in relazione alle procedure di cottura nel forno”, hanno svolto uno studio approfondito sul tema.

Lo studio ha focalizzato la propria analisi sulla fase della cottura delle pizze, notoriamente considerata come uno dei momenti a più alto rischio per la contaminazione, in quanto l'utilizzo dello stesso forno comporta un “incrocio” delle due filiere di produzione delle pizze con e senza glutine e per la volatilità della farina, utilizzata per lo “spolvero”. Lo studio ha analizzato in diverse pizzerie sia la procedura che prevede il forno dedicato, sia quella che prevede l'utilizzo dello stesso forno, ma con sospensione della cottura delle pizze con glutine, utilizzo di una teglia con bordi rialzati e specifiche manovre di infornamento e impiattamento per le pizze senza glutine. La pubblicazione sul “Journal of Food Protection” con il titolo “Risk of Cross-Contact for Gluten-Free Pizzas in Shared-Production Restaurants in Relation to Oven Cooking Procedures”, ha dato ufficialmente valenza scientifica allo studio.

Alla luce dei risultati riportati nello studio scientifico, è plausibile la possibilità di adottare la procedura di cottura della pizza senza glutine in forno promiscuo con i seguenti accorgimenti:

- *Gestione della preparazione e cottura del Senza Glutine con personale dedicato*
- *Preparazione della pizza Senza Glutine in zona dedicata con ingredienti dedicati*
- *Utilizzo di teglie a bordi alti sia per la cottura che per la movimentazione*
- *Obbligo di utilizzo di farina da spolvero Senza Glutine anche per la stesura delle pizze convenzionali*
- *Sospensione della cottura delle pizze convenzionali*
- *Utilizzo di una pala dedicata.*
- *Rimane però da sottolineare come rimane maggiormente garantita la cottura nel forno dedicato.*

LE SOLUZIONI SENZA GLUTINE PER UNA PIZZA STRAORDINARIA



THE BEST FOR YOUR GUESTS

www.schaer-foodservice.it

Gluten free:

La pizza fritta diventa dolce,

dello chef Carlo Le Rose

A cura della redazione



Carlo Le Rose nasce in Calabria nel 1987 a Rocca Imperiale, sulla costa ionica, paesino denominato "Il paese del limone IGP".

La passione per la cucina nasce fin da piccolo, osservando la nonna; da lì scatta lo stimolo per frequentare la scuola alberghiera ed un percorso di studi affiancato costantemente da esperienze lavorative, da stagionale prima e poi in Italia ed all'estero.

La passione e la professionalità trovano riscontro sul campo, così come la consapevolezza di dover implementare la propria preparazione ed ecco che si susseguono gli studi presso l'Accademia Italia Chef di Empoli, quelli presso l'Accademia del Maestro Gualtiero Marchesi ed infine la frequentazione presso Alma, tutt'ora in corso, come manager della ristorazione. Nel frattempo Le Rose esplora il mondo gluten free con successo, cucina che affronta proponendola in abbinata alle tradizioni territoriali italiane. Attualmente è Executive Chef dell'hotel Corallo di Rimini, con l'obiettivo di portare ai clienti un'idea vera di sostenibilità delle materie prime legandole al territorio.



ingredienti

500 gr farina senza glutine

300 ml di acqua

60 ml di olio di semi

10 gr di zucchero

18 gr di sale

10 gr di lievito di birra

crema

500 ml di latte

100 gr di tuorlo

150 gr di zucchero

1 bacello di vaniglia

polvere di cannella

80 gr di farina di riso

decorazione

polvere di cannella

lamponi freschi

mentuccia



Preparare con il metodo classico della crema pasticcera.



procedimento

1. In una ciotola versare l'acqua, successivamente aggiungere il lievito e farlo sciogliere.
2. Come secondo passaggio aggiungere la farina ed iniziare a lavorare l'impasto.
3. Passato qualche minuto aggiungere sale e zucchero continuando a lavorare l'impasto.
4. Solo come ultimo passaggio aggiungere l'olio, che ci aiuterà ad ottenere un impasto liscio, morbido e senza grumi.
5. A questo punto mettere l'impasto in un bowl coperto da pellicola e fare maturare per circa 6 ore a 5°.
6. Passate le 6 ore, prelevare l'impasto fuori dal frigo farlo stemperare per circa 30 minuti, creare delle palline da 180 gr, disporre in una tavola da pizzeria, e conservare a 5°. Al momento dell'utilizzo prendere la pallina, stendere, e friggere in olio di semi di girasole, successivamente asciugare bene, spolverare con lo zucchero a velo, tagliare e farcire con gli ingredienti indicati.
7. Il risultato sarà sorprendente!





Novembre:

i prodotti dell'orto
in cucina

di Caterina Vianello



L'autunno è una delle stagioni che in cucina sa regalare grandi soddisfazioni e sorprese inedite in grado di far ricredere quanti sostengono invece la supremazia gastronomica dell'estate o della primavera. Le verdure, in particolare, danno vita ad una tavolozza di colori e di sfumature, capaci poi di replicarsi in declinazioni di gusto. E se in cucina si è forse più abituati a utilizzare ed assaggiare i prodotti dell'orto, un po' meno lo si è in pizzeria:

fortunatamente gli ultimi anni segnano una felice inversione di tendenza, con topping e farciture che testimoniano non solo la perizia dei maestri pizzaioli, ma anche la capacità delle loro creazioni di rivaleggiare con le ricette di cucina. Ecco quindi una veloce carrellata sulle principali verdure della stagione autunnale, a dimostrazione ancora una volta, della ricchezza del patrimonio agroalimentare italiano.

Radicchio



Appartenente alla famiglia della cicoria, il radicchio conta almeno 12 varietà disponibili. La più alta concentrazione si trova in Veneto e il merito va ad un

territorio particolarmente vocato alla coltivazione, per la presenza del Sile, il fiume di risorgiva più lungo d'Europa (95 km), le cui acque sono responsabili dell'operazione di maquillage cui viene sottoposta la cicoria, che sbianchita e toelettata, acquista sapore e consistenza unici. Il più famoso di tutti è ovviamente il Radicchio Rosso di Treviso, protetto da Marchio Igp e disponibile nelle varietà precoce e tardivo. Il primo ha un cespo voluminoso e allungato, foglie più grosse e un sapore amaro più spiccato, mentre il secondo è più raffinato sia nella forma che nella consistenza e nel sapore, dolce e croccante. E' sicuramente questo il migliore per l'uso come topping: tagliato e saltato in padella può essere aggiunto agli altri ingredienti (l'accostamento con salsiccia o formaggi è perfetto) ma anche ridotto a crema può rappresentare una base di condimento inedita. Da tenere presente almeno altri componenti della famiglia dei radicchi; quello di Castelfranco, screziato e delicato, e quello Rosso di Verona, dal sapore più amarognolo.

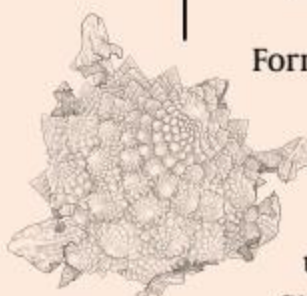


Cavolo nero



Protagonista incontrastato della cucina Toscana, dove trova nella ribollita il suo palcoscenico privilegiato, il cavolo nero è un vero outsider che dimostra notevole versatilità. Ricco di clorofilla, ha fusto eretto con lunghe foglie a pennacchio dalla superficie rugosa e piena di bolle, di colore verde scuro. Per utilizzarlo al meglio è preferibile lessarlo in acqua bollente salata per 5-10 minuti, per ammorbidire le foglie. Saltate in padella con aglio e un filo d'olio, le foglie possono rappresentare un'ottima alternativa alle farce più tradizionali e alle proposte con verdure prevalentemente estive. In questo caso il valore aggiunto è quello di assaggiare un prodotto di stagione, estremamente saporito, che grazie all'accostamento con una base lievitata può essere valorizzato anche al di fuori del suo impiego in versione zuppa. Per i palati gourmand il consiglio è poi quello di trasformarlo in golose chips, per un effetto croccantezza.

Broccolo romanesco



Forma inconfondibile a piramide con piccole rosette disposte a spirale, e sapore altrettanto riconoscibile: nella famiglia dei broccoli ecco un altro fuoriclasse. Anche in questo caso, se il suo consumo ci ha abituati a contorni e bolliture che ne valorizzano comunque appieno la dolcezza e la carnosità, è altrettanto vero che un uso un po' più ardito lo può trasformare in un ottimo ingrediente anche per la pizza: ridotto a cimette e saltato in padella e poi disposto come condimento o ridotto in crema, anche per un interessante contrasto cromatico con il resto degli ingredienti.

Cime di rapa



Prodotto dall'identità geografica ben definita, pian piano le cime di rapa hanno saputo uscire dai confini regionali per conquistare uno spazio ben più ampio. Se il centro-sud italiano, in particolare Puglia, Campania, Lazio e Toscana, le ha rese ingrediente fondamentale della cucina (le celebri orecchiette pugliesi non hanno certo bisogno di presentazioni), grazie ad un sapore leggermente amarognolo e piccante dimostrano oggi di essere apprezzate da una platea ben più ampia. Tipo di brassica, la parte commestibile è quella delle foglie, più tenere, e dei fiori. Lessate o cotte in padella diventano una farcia saporita, specie se esaltate con un po' di peperoncino.

Broccolo



Cultivar di cavolo appartenente al gruppo "Italica", è uno dei componenti della famiglia più apprezzati. Come contorno viene consumato prevalentemente bollito o ripassato in padella, ma il suo sapore dolce e la sua consistenza meritano di essere valorizzati anche oltre le cotture più usuali. Ecco allora che in versione "ripassata" può rappresentare un condimento per la pizza magari accostato a salsiccia o a formaggi più dolci, mentre è da tenere presente anche la sua capacità, ridotto in purea, di arricchire le basi tradizionali. Tra le varie tipologie, merita un assaggio il Fiolaro di Creazzo, varietà tipica del Veneto dal sapore pieno e dolce.



Zucca



Regina incontrastata dei menu autunnali, la zucca è forse - tra gli ortaggi del periodo - quello più versatile, capace di farsi ingrediente delizioso dall'antipasto al dolce. Una selezione accurata della varietà a seconda di ciò che si vuole ottenere e della dolcezza più o meno accentuata, permette di trasformare la dama arancione - tagliata a tocchetti, a fette, ridotta in crema e perfino marinata - in una protagonista assoluta della carta stagionale, giocando con contrasti cromatici e di sapore o andando invece per assonanze.

Carciofo



Abbandonati decisamente i tradizionali carciofini sott'olio, vale la pena approfittare della notevole varietà di carciofi disponibili in quasi tutte le regioni per accendere di gusto una pizza che finirebbe altrimenti per essere quasi banale. Verdi o violetti, spinosi o meno, a marchio o no, vale la pena di provarli tutti. Tra gli altri, si segnalano: lo spinoso di Sardegna, il romanesco del Lazio, quello bianco di Pertosa, quello violetto di Sant'Erasmo, quello di Procida, quello violetto siciliano... In molti casi, i sapori talmente tipici consentono di aggiungerli persino crudi, tagliati a fettine e conditi con olio e sale. Ma nulla vieta di saltarli in padella o di farne crema golosa.



Spinaci



Abituati a trovarli disponibili tutto l'anno in versione surgelata, in questa stagione è meglio approfittare della versione fresca per riuscire ad assaporarli al meglio. Appena appassiti in padella o lasciati consumare in modo deciso, possono diventare un condimento capace sia di valorizzare prodotti delicati (l'abbinamento con la ricotta o con il brie è un grande classico), andando per corrispondenza, sia accostandosi per contrasto ad ingredienti dai sapori più decisi, come formaggi stagionati, lavorazioni di carne e perché no, pesce.

Porro



Pensando i porri solo come ingredienti da trasformare in zuppe e vellutate, potreste rimanere invece piacevolmente sorpresi dalla loro capacità di farsi condimento goloso per la pizza. Stufati in padella (o addirittura caramellati) diventano un accompagnamento perfetto per la salsiccia, per lo speck o per il prosciutto. Da considerare anche l'abbinamento con i formaggi delicati (stracchino o crescenza) e per i palati più curiosi, anche accostati al miele moltiplicando così l'effetto dolce.

barbabietola



Se la zucca accende di arancione la tavola, la barbabietola non è da meno, colorandola di viola. La sua versatilità le consente di essere trasformata in purea e utilizzata come base, di farsi cubetto sfizioso accanto, per esempio, a cipolle di Tropea giocando non solo sulla corrispondenza dei toni cromatici ma anche su quella dei sapori, con livelli diversi di dolcezza. Infine, da non dimenticare la possibilità di inserirla direttamente nell'impasto, per colorarlo e trasformarlo in una base viola-fucsia.



THE ITALIAN
WAY TO LIVE
DOLCE

SIGEP

THE DOLCE WORLD EXPO

22 - 26 GENNAIO 2022
FIERA DI RIMINI

43° Salone Internazionale della Gelateria,
Pasticceria, Panificazione Artigianali e Caffè.



sigep.it

ORGANIZZATO DA

**ITALIAN
EXHIBITION
GROUP**
Providing the future

IN COLLABORAZIONE CON



La sostenibilità nella ristorazione



di Domenico Maria Jacobone,
esperto e formatore in ambito
ristorazione, digitalizzazione
e food delivery.

Nella ristorazione novembre è sempre stato un mese importante per "tirare il fiato" dopo la frenesia estiva e per fare qualche bilancio prima dello sprint di fine anno che impegnerà tutto il settore con le festività. Nel corso di quest'anno abbiamo parlato di sostenibilità economica attraverso l'analisi delle "buone pratiche" legate al food cost.

Un altro argomento importante a cui è doveroso dedicare la nostra attenzione è quello dello spreco alimentare, detto anche "food-waste", che genera migliaia di tonnellate di rifiuti e di perdite economiche ogni anno.

L'innovazione culinaria, la ricerca di materie prime sempre più genuine, il movimento dei prodotti KM/0 e la costruzione dei rapporti con fornitori locali di prima scelta non ci pongono automaticamente al riparo dallo spreco. Ogni ristoratore dedica tempo ed attenzione alla ricerca dell'equilibrio tra i sapori, dosa sapientemente gli ingredienti, crea una scheda prodotto in magazzino, una scheda ricetta del nuovo piatto ed infine lo pubblica sulla carta. Il vero lavoro comincia adesso!

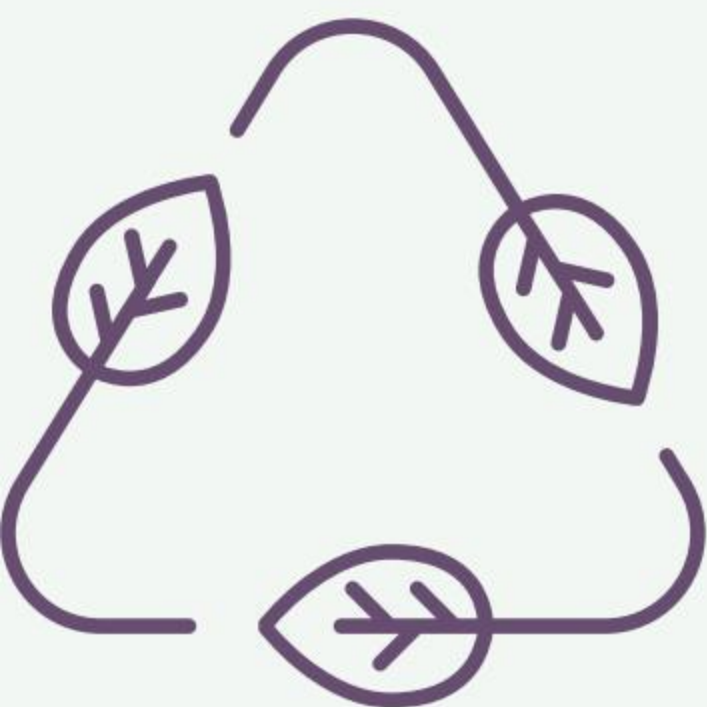


E' importante monitorare - attraverso l'analisi del Food Cost Passivo - che alle entrate di materie prime entrate in magazzino corrisponda una corretta uscita degli ingredienti. Solo con un controllo attivo e continuo potremo prevenire che ci sia troppo scarto! Un po' di tempo da dedicare a questa analisi ogni settimana o al più una volta al mese ci permetterà di scoprire subito se possiamo correggere qualche errore, ricordando che con il magazzino elettronico collegato al gestionale cassa possiamo verificarlo con un solo "click". Coinvolgere e sensibilizzare la squadra di sala e cucina sarà un importante tassello nella lotta allo spreco!

Oggi possiamo fare dell'avanzo alimentare un business per farci conoscere o per fare del bene.



Da tempo molti ristoratori fanno il pane "in casa" per deliziare il palato dei clienti. Spesso a monte di questa scelta c'è stata la necessità di trovare un impiego all'impasto della pizza preparato per la serata. Purtroppo, in altre circostanze è accaduto di vedere letteralmente cestinato tutto l'avanzo alimentare. Affrontando lo stesso problema, alcuni hanno trovato uno sbocco diverso a quell'impasto ed hanno creato un sistema virtuoso che previene gli sprechi ed allietta con il pane "fatto in casa" il palato dei clienti, che spesso rappresenta un motivo in più per scegliere il vostro ristorante.



Nelle cucine dei nonni e dei bisnonni spesso abbiamo appreso il riciclo creativo degli avanzi, con la messa in tavola di polpettoni, paste al forno e preparazioni in grado di dare un gusto memorabile ad ingredienti che altrimenti sarebbero andati persi! Un racconto quotidiano della cultura del riciclo e della circolarità alimentare prima ancora che se ne parlasse come tema di sostenibilità. Spesso questo rispetto per l'ingrediente veniva dall'aver patito letteralmente la fame, cosa che fortunatamente in questo momento storico non sperimentiamo.

Oggi possiamo fare dell'avanzo alimentare un business per farci conoscere o per fare del bene. Nel primo caso faccio riferimento alla creazione in tutta Europa di startup dedicate a prevenire lo spreco alimentare. Grazie a queste iniziative a metà o a fine serata è possibile gestire l'avanzo produttivo mettendolo a disposizione di strutture che pubblicizzano l'acquisto "last minute" del cibo che a fine turno non potrebbe più essere utilizzato. Altra bella iniziativa, con risvolto sociale, è quella di donare il cibo avanzato a società che si assistono persone in difficoltà o di fare direttamente qualche piatto o qualche pizza da consegnare in prima persona a chi ne ha bisogno.





Un altro focus importante è la puntuale valorizzazione degli ingredienti che utilizziamo quotidianamente, scegliendo un prodotto tipico locale, una piccola produzione artigianale, un frutto di stagione.

Imparare a comunicare i motivi della nostra scelta ai clienti significa valorizzare la qualità ed il quotidiano lavoro di ricerca che investiamo per realizzare i nostri piatti. Questo è un percorso di continua innovazione e di lavoro comunicativo che nel medio-lungo termine garantirà una clientela sempre più fedele, selezionata e pronta a seguire lo chef o il pizzaiolo. In questa maniera l'esperienza culinaria diventa un viaggio lungo 365 giorni, con la certezza di un'esperienza unica ogni volta che si sceglie di consumare un pasto fuori casa o di ordinare per consegna a domicilio dal ristorante preferito.

Nella gestione virtuosa e sostenibile del locale non possiamo dimenticare il risparmio energetico, che rappresenta un tema ancor più sentito adesso che ci troviamo ad affrontare un importante aumento del costo delle fonti energetiche, (elettricità e/o gas) che rappresentano da sempre una voce di costo variabile rilevante nei conti delle attività ristorative.

Ricordiamo le buone abitudini: gestire al meglio i fornelli, spegnere a fine turno gli elettrodomestici, prestare attenzione alla classe energetica degli elettrodomestici al momento dell'acquisto. Queste attenzioni possono portare un grande sollievo nella spesa energetica. Alcuni gesti possono sembrare apparentemente banali: verificare di aver spento tutte le luci quando si chiude il ristorante, chiudere il rubinetto per evitare sprechi di acqua. Se applicassimo queste azioni nella quotidianità dell'intera vita lavorativa in un ristorante, avremmo modo di comprendere che sono un importante contributo verso la comunità e l'ambiente.

In questo senso

la sostenibilità,
la scelta delle
fonti rinnovabili,
l'installazione di
pannelli solari
sul tetto del
ristorante,
l'attenzione agli
sprechi

rappresentano una traccia da seguire che possiamo auspicare di lasciare come eredità anche ai nostri figli.





Nuovo Molino Nuove Farine

VIA E. CELLINO SNC
Località Cirras
Zona industriale
09096 Santa Giusta (OR) - Italy
Telefono: (+39) 0783 376060
Telefax: (+39) 0783 359970
info@molinosimec.it
mailto:info@molinosimec.it



Innovazione, salubrità e attenzione per la qualità: sono questi i valori su cui si fonda la forza di Simec, la Società Industria Molitoria Ercole Cellino, specializzata nella produzione di farine, semole e semolati, e nella commercializzazione di cereali. Simec rappresenta il pilastro portante del Gruppo Fratelli Cellino. Il complesso molitorio ebbe inizio negli anni Sessanta, costituito da tre mulini, collocati rispettivamente a Sassari, a Sanluri ed a Cagliari. Le tre strutture furono in seguito accorpate in un unico impianto molitorio, sito nel porto industriale di Oristano, avendo così la possibilità di veder arrivare la materia prima direttamente nell'azienda. La nuova allocazione permise non solo l'ottimizzazione dei costi, ma soprattutto

rese possibile un controllo ancor più rigoroso della qualità dei prodotti. Negli anni successivi, le intuizioni e la resilienza, che da sempre hanno animato e animano lo spirito di questa famiglia, hanno portato, nel 2021 a rivoluzionare completamente il molino a tenero, adottando uno degli impianti più tecnologici e all'avanguardia in questo settore. Grazie al nuovo diagramma di macinazione, si è ottenuta così una superficie macinante più lunga, tale da rendere l'azione meccanica sul chicco di grano meno aggressiva, preservando quindi le caratteristiche intrinseche dello stesso. In particolare, in virtù del minor livello di danneggiamento dei granuli di amido, è stato possibile ottenere un aumento delle prestazioni tecnologiche delle farine in panificazione. Favoriti dall'ammodernamento dell'impianto molitorio, si è dato luogo alla ricerca e sviluppo di nuovi prodotti, portando quindi ad un ampliamento delle linee in grado di soddisfare le sempre più numerose esigenze dei consumatori e assicurargli al contempo una maggiore stabilità e salubrità della merce.





Genova non finisce mai di stupire. Da piazza De Ferrari basta fare due passi e ci si ritrova in pieno centro storico. In poco più di un centinaio di metri, si trovano testimonianze di quasi mille anni fa. Dove? Da via San Bernardo all'omonima piazzetta, l'antica Platea Longa.

Di Virgilio Pronzati

Ristorante Cibus 13



In poco spazio, a ricordare i genovesi commercianti e navigatori, unici a trattare con i Turchi, palazzo di Zaccaria De Castro e, alle spalle, ormai inghiottita dalle murature cinquecentesche del palazzo Cattaneo della Volta, si trovava la Loggia dei Pisani, quando, prima del 1284 e della (per loro) funesta battaglia della Meloria. E ancora palazzo Salvago con il portale dello stemma di famiglia, scolpito dagli scultori lombardi Nicolò Da Corte e Giacomo Della Porta nella prima metà del Cinquecento. In fondo alla via, la ripida collina di Castello, primo luogo abitato di Genova nell'antichità.

Essendo il centro storico fulcro di attività redditizie e ricchezza, conteneva anche i migliori locali di ristoro. Con la riqualificazione di questa antica parte della città, oggi si può dire lo stesso. Proprio in via San Bernardo, quasi all'inizio, c'è il ristorante Cibus 13. Aperto nel 2019 e gestito da due ragazze in gamba (insieme hanno meno di sessant'anni): Roberta Guido sommelier, oltre del servizio di sala e la gestione cantina, si occupa della parte amministrativa, mentre Sara Salaris regna in cucina. Una unione perfetta che parte da solide basi. Entrambe diplomate nel 2012 all'alberghiero Marco Polo di Genova, hanno fatto diverse esperienze all'estero, di cui le più significative in Francia, a Le Lavandou in costa Azzurra e, addirittura,

un anno in Australia occidentale. Tornate in Italia e, dopo alcuni anni di lavoro sempre nel settore ristorativo, hanno finalmente trovato un locale nel centro storico cittadino, per realizzare un sogno: un piccolo ristorante gourmet. Importanti e costosi lavori di ripristino hanno dato vita ad un locale molto accogliente e raccolto, composto da varie salette di cui alcune poste al piano interrato, che spiccano non solo per le antiche volte a vela, ma per sobrietà e stile, ognuna ideale per accogliere una coppia che ami il buon cibo, l'ambiente esclusivo e la dovuta riservatezza. Il tutto con musica soffusa, Wi Fi e ogni confort. Il nome Cibus 13 deriva dal numero delle proposte golose contenute ogni giorno nel menù.



Le creazioni di Sara non sono liguri ma di rivisitazione sarda e francese (in particolare la pasticceria), dovuta alla sua famiglia. Non solo: ama studiare, sperimentare e creare nuove combinazioni di gusto.

Il menù già molto composito, varia ogni mese inserendo sempre uno o più piatti provenienti dal mondo. Dalla cucina:

Antipasti:

Polpo arrostito su crema di patate, terra di olive e olio al basilico; Zuppetta di moscardini e fagioli; Samosa di verdure con salsa yogurt e chutney al mango; Salsiccia di Bra con uova di quaglia e gelato alla senape.

Primi piatti:

Trofiette con pesce spada, olive, pomodori confit e salsa di pinoli; Spaghettoni con vongole, burro, acciughe e crumble di bottarga; Ravioli di gamberi brasati al Saint Germain con bisque di gamberi e limone; Garganelli con sugo di coniglio; Plin di Parmigiano, cipolla croccante e scaglie di Castelmagno.

Secondi piatti:

Cannolo di pane carasau ripieno di baccalà, patate e fagiolini su salsa di burrata e gocce di pesto; Frittura mista di calamari, triglie, gamberi e acciughe; Jacket potato: patata ripiena di Brie, noci, kiwi e miele; Filetto di vitello cotto a bassa temperatura con insalata scottata di cavolo Pak-choi, bietole, porri e mandorle.

Contorni:

Verdure pastellate, chips, verdure grigliate e insalate.

Dolci:

dall'immane millefoglie al caramel slice australiana e altre sorprese.

Dalla cantina, selezionati vini di tutte le tipologie, con oltre quattrocento selezionate etichette:

Spumanti Docg Metodo classico, Bianchi, Rosati e Rossi Doc e Docg di quasi tutte le regioni italiane. Buona scelta di Passiti. Non mancano quelli esteri: ben sessantacinque dalla Francia (Champagne, e Alsace ecc.), e ventidue dal Sud Africa. Degna di nota, la presenza di molti vini Bio.



GIOTTO 4.0

L'innovazione continua:

GIOTTO è ora disponibile anche in versione 4.0 e con kit per la cottura della Pizza Napoletana STG.



1963

**HEat.
smART.**



www.cuppone.com

La Madernassa

Ristorante & Resort

Sul confine tra le Langhe e il Roero, zone d'Italia Patrimonio Mondiale dell'Umanità, e precisamente a

Guarene (CN) si trova il Resort La Madernassa. Un ristorante due stelle Michelin, camere di charme e oltre 15.000 mq

di giardino, orti, serre, filari di viti, frutteti e piante aromatiche in un paesaggio che esprime bellezze, sapori e profumi.

a cura della redazione

La torretta d'avvistamento in cima al parco offre una prospettiva che è una carezza alle Langhe e un abbraccio al Roero mentre la camminata nel parco, sul sentiero florofaunistico proietta l'ospite in una dimensione naturale; il percorso aromatico è come un risveglio dei sensi che fa apprezzare ancora di più le preparazioni di una cucina che è 100% natura.

Il Ristorante La Madernassa è stato recentemente riconosciuto tra i migliori top 30 ristoranti del pianeta secondo la "We are smart green guide", la guida internazionale che premia i migliori ristoranti di tutto il mondo per l'uso creativo degli ingredienti di stagione e per la quantità di piatti





a base frutta e verdura e si è aggiudicato anche il Discovery Award per l'Italia, il premio che riconosce le più recenti innovazioni nel campo della frutta e della verdura. Alle spalle, un lungo e minuzioso lavoro di ricerca nato dall'unione di intenti della proprietà Luciana Adriano, Fabrizio Ventura e Ivan Delpiano che di questa terra si sentono figli e ne testimoniano il loro amore. Un amore e una passione che insieme allo chef e a tutto il team trasmettono ogni giorno a chi sceglie di varcare la soglia della Madernassa Ristorante Resort. La forza sta in un progetto che è passione, crescita, obiettivi da condividere. È accoglienza nonché un impegno preciso a far vivere ogni giorno agli ospiti un'esperienza a

contatto con la natura. Dal 2014 lo chef Michelangelo Mammoliti interpreta e traccia il percorso del ristorante, un dove si può entrare grazie ad una vetrata che si affaccia sulla cucina a vista, ma dove si può anche pranzare o cenare riservando un tavolo vicino all'orto o in un salotto tutto riservato. La clientela è la più diversificata, dall'appassionato di cucina, ai palati più raffinati sino a giovani che desiderano fare un'esperienza autentica ed emozionale attraverso una cena stellata. Incontriamo lo Chef Mammoliti per capire la sua idea di cucina.

Ci racconta in

breve la sua storia professionale?

Ho iniziato a capire che volevo fare lo chef sin dalla tenera età, la passione per la cucina mi arriva dai miei nonni che avevano un ristorante/pizzeria e li ho iniziato a giocare con la cucina. Il mio percorso mi ha portato poi molto all'estero e in Francia dove ho imparato gran parte della tecnica che mi porto dietro. Sono poi rientrato in Italia e dal 2014 guido la cucina della Madernassa.

Qual è l'idea alla base della sua cucina?

Definisco la mia cucina Naturale, della memoria e minimale. La mia cucina ispira emozioni, ricordi, crea il desiderio di condividere e conoscere le mie preparazioni. E' fare in modo che, chi si siede alla mia tavola alla conclusione di un pasto non abbia semplicemente cenato o pranzato, ma abbia vissuto un'esperienza unica che ha coinvolto tutti i sensi.

Come declinate la sostenibilità nelle vostre creazioni?

Cerchiamo sempre di utilizzare sempre e solo prodotti di stagione per quando riguarda il vegetale, coltivandoli direttamente nell'orto a un passo dal ristorante della Madernassa (letteralmente due passi). In più utilizziamo e prediligiamo prodotti di fornitori locali riducendo spostamenti che non fanno bene all'ambiente.

È una sostenibilità concepita nel piatto o è un insieme di pratiche virtuose che vanno oltre le materie prime? Se sì, quali?

È una sostenibilità che comprende tutta la struttura e le pratiche che vengono attuate. Si cerca di coltivare nell'orto o nella serra anche i vegetali più esotici senza doverli far arrivare con aereo o altro. Molte materie prime sono locali e arrivano da piccoli produttori che adottano sistemi sostenibili nelle loro aziende. La cucina è ad induzione e si utilizza solo energia elettrica derivante da fonti rinnovabili. E' un progetto condiviso - completa il punto uno dei soci Ivan Delpiano - che profonde il suo costante impegno

nella ricerca dell'unicità esperienziale da far vivere agli ospiti del resort e attesta: "Per permettere ai nostri ospiti di vivere l'esperienza totalizzante a contatto con la natura, oltre a tutte le altre iniziative, stiamo completando l'ampio parco di oltre 15000 mq che circonda il Resort con la realizzazione di un'area boschiva, che conterrà all'interno due laghetti, querce, carpini, gelsi, cespugli di nocciolo selvatico e tante essenze autoctone."

Il vostro orto: in serra, a campo aperto, il percorso aromatico. Perché e che ruolo ricopre nella sua cucina?

L'orto della Madernassa è un grande orgoglio, per me rappresenta un ritorno alle radici. Nasce dalla necessità imprescindibile di avere sempre dei vegetali freschi per la mia cucina in ogni periodo dell'anno. E così, all'interno di un'area verde di oltre 15000 mq

che circonda il resort, oltre alla parte dedicata all'orto, dove crescono piante stagionali con la mia brigata coltivo piante in serra che provengono da tutto il mondo. Si tratta di vegetali che hanno bisogno di temperature e umidità costanti durante tutto l'anno, o che vengono messe in semenzaio per farle germogliare prima di metterle a dimora nell'orto a cielo aperto. Ogni seme lo ricerco, lo seleziono e lo coltivo, curando la crescita del vegetale o del frutto fino alla raccolta, perché quando lo porterò in tavola lì continuerà a vivere, trasmettendo anche una parte di me stesso. Alla Madernassa proponiamo inoltre agli appassionati corsi di cucina per far conoscere le tecniche di produzione e di utilizzo delle diverse specie vegetali, di lavorazione e preparazione piatti a base di prodotti che arrivano dalla terra ma anche dai fiumi e dal mare. Un percorso formativo che parte dall'orto e da tutto quanto la natura ci offre per arrivare in tavola.

Che rapporto ha con il pane? Che pani propone al commensale?

Un ottimo rapporto tanto che proponiamo diversi tipi di pane in accompagnamento ai nostri menù, tutti rigorosamente fatti da noi e freschi. Il pane è l'alimento universale per eccellenza. È sinonimo di cibo praticamente in tutto il mondo. È la base della cultura, è una ricetta semplice che in ogni angolo di tutti i continenti è stata declinata in maniera sempre diversa. La sua valenza è religiosa, è simbolica, è parte della liturgia. È il "pane quotidiano". È qualcosa che identifichiamo con lo stretto necessario per la sopravvivenza. Chiediamo quello al Cielo, e nulla di più, in caso di estrema necessità. Un tozzo di





MADE WITH PASSION.

FORATA
È GI.METAL



INNOVAZIONE, RIVOLUZIONE, EVOLUZIONE

Gi.Metal produce **INNOVAZIONE** da più di 30 anni:

Novità funzionali e di stile dalla sua nascita, nel 1986.

RIVOLUZIONE nel 1998 con l'invenzione della pala forata, imitata in tutto il mondo, Progresso oggi con la nuova linea **EVOLUZIONE**, realizzata per chi non si accontenta mai.

Oltre 30 anni di storia, perché la perfezione non si improvvisa.



http://bit.ly/forata_gimetal



pane e un bicchiere d'acqua. Non serve altro per essere completi e sentirsi sazi. Per tutto questo, credere che il pane non abbia la dignità sufficiente per entrare nelle cucine di un ristorante fine dining, è quanto di più sbagliato si possa pensare. Perché quel senso di soddisfazione che proviamo nel vedere quel "cestino", è ormai una reazione atavica. Non può essere sostituita, né può sbiadire col tempo. E ci riguarda tutti, dal bambino al nonno. E se è vero che in un ristorante d'alta cucina ci si aspetta emozioni crescenti ad ogni piatto, è altrettanto vero che al pane qui, al Ristorante La Madernassa, è riservato lo stesso trattamento. Qui ad oggi il cestino che viene servito conta sette tipologie differenti: di semola, lo sfogliato, il babà al chorizo e Parmigiano, la carta musica,

la focaccia con le olive, il pane al miso, il limone alla marocchina e il danish bread coi cereali. Ci sono dei pani che vengono serviti puntualmente in accompagnamento ad alcuni piatti, tipo il pharta o il naan che sono di provenienza indiana, o il rubianino, in ricordo dei momenti passati con mio nonno. In accompagnamento al piatto Attesa d'oro, a base d'uovo, viene servita una pagnottina al burro al tartufo, farcita con il formaggio Raschera. Per i celiaci poi abbiamo pensato ad un pane a base di castagne e grano saraceno.



Spaghetti Pastificio dei Campi cotti in estrazione di prosciutto crudo di Cuneo al barbecue

Per 4 persone

INGREDIENTI PER IL BRODO DI PROSCIUTTO DI CUNEO

1 l di acqua naturale Lurisia in bottiglia
300 g prosciutto di Cuneo Dop
N°1 bouquet garni (salvia, alloro, timo, aglio e rosmarino)

PROGRESSIONE RICETTA

Tagliare il prosciutto a fette dello spessore di 1 cm. Usate l'affettatrice oppure chiedete al vostro salumiere di fiducia. Prendete le fette di prosciutto, posatele su un tagliere e tagliatele a bastoncini dello spessore di 1 cm, a questo punto ricavate dai bastoncini una cubettata regolare. Versare i cubetti di prosciutto in una pentola della capacità di 2l e fate leggermente rinvenire fino a quando non noterete che il prosciutto inizia a sudare. A questo punto aggiungete un bouquet garni composto da salvia, alloro, timo, aglio e rosmarino. Continuare a cuocere per circa 2 minuti a fuoco medio, aggiungere nella pentola l'acqua in bottiglia e cuocere per 2 ore a fuoco basso. Una volta passate le due ore filtrate il vostro brodo e riducete della metà, per concentrare il gusto del prosciutto di Cuneo.

INGREDIENTI PER IL CROCCANTE DI PROSCIUTTO

50 g prosciutto di Cuneo Dop

PROGRESSIONE RICETTA

Tagliate il prosciutto di Cuneo a julienne e mettetelo in una padella fredda. Fate tostare il vostro prosciutto fino a quando non avrete ottenuto una colorazione uniforme e il vostro prosciutto non sarà croccante. Conservate il grasso del prosciutto di Cuneo Dop ricavato dalla cottura per mantecare i vostri spaghetti.

INGREDIENTI PER IL BURRO AL BARBEQUE

250 g di burro
N°1 rametto di rosmarino
N°1 foglia di salvia
N°1 spicchio di aglio

PROGRESSIONE RICETTA

Accendete un barbecue con legna preferibilmente di castagno o ciliegio. Aspettate che il barbecue faccia la brace e non vi sia più la fiamma. Mettete all'interno tutte le erbe aromatiche (rosmarino, salvia e aglio) e fatele bruciare fino a creare del fumo all'interno del vostro barbecue, aggiungete dell'olio per aumentare il fumo, coprite e lasciate in infusione il vostro panetto di burro per circa 5 minuti. Passati i 5' ritirare il vostro burro, riponetelo in un contenitore ermetico e conservate in frigorifero.

INGREDIENTI PER LA COTTURA DEGLI SPAGHETTI

500 g di spaghetti di Pastificio dei Campi
5 l di acqua
50 g sale

PROGRESSIONE RICETTA

Portate ad ebollizione l'acqua salata, cuocete gli spaghetti per 5 minuti, scolateli e mettete la pasta in una padella, insieme al grasso di cottura del prosciutto, al burro e al brodo di prosciutto. Terminare la cottura degli spaghetti per altri 3 minuti e mantecate gli spaghetti con parmigiano e burro al barbecue.

DEFINIZIONE DEL PIATTO

Con l'aiuto di un pennello fate una striscia di burro su un piatto piano, mettete sulla striscia, così ottenuta, il vostro croccante di prosciutto e adagiatevi sopra lo spaghetti al barbecue. Terminare con polvere di carbone vegetale e croccante di prosciutto di Cuneo.

RISPARMIA
FINO AL 74%

NUOVA INDUSTRIA 4.0



TOUCH SCREEN
Funzionalità e
semplicità in un touch.



MULTIFUNCTION
3 forni in 1: Pizzeria,
Pasticceria, Panetteria.



ERGONOMIC OPEN
Sportelli frontali
controbilanciati.



HEATING SPEED
Ultra velocità di
riscaldamento.

SIMULAZIONE COSTO SU UNA SPESA DI 10.000€
MENO IL CREDITO D'IMPOSTA 4.0: - 5.000€
MENO L'AMMORTAMENTO ORDINARIO: - 2.400€
COSTO FINALE EFFETTIVO SOSTENUTO: 2.600€

Con i nuovi incentivi statali paghi **il tuo nuovo forno 1/4 del prezzo**
con un risparmio effettivo **fino al 74%**, applicabile su tutti i nostri
forni modulari con comando **touch screen** e **APP dedicata**.



BULL Design: Raffaele Gerardi



DIAMOND Design: Matteo Beraldi



VISOR Design: Lorenzo Remedi

Italforni Pesaro s.r.l.

Via dell'Industria, 130 - Loc. Chiusa di Ginestreto
61122 Pesaro (PU) Italia - Tel +39 0721 481515
info@italforni.it - www.italforni.it


ITALFORNI



Le birre marchigiane

di Alfonso Del Forno

Un' area geografica che sorprende gli appassionati per le produzioni brassicole artigianali è la Regione Marche. Qui si concentrano molti birrifici interessanti, alcuni dei quali raccolgono importanti premi e riconoscimenti nel mondo della birra di qualità in giro per il mondo. È il caso di **MC77**, premiato nell'edizione 2021 di Birra dell'Anno come miglior birrificio artigianale italiano. **Cecilia Scisciani** e **Matteo Pomposini** hanno fondato il loro birrificio nel 2013 e producono a Serrapetrona (Mc). La filosofia di MC77 è quella di affascinare i consumatori con birre dalla bevuta semplice, ma non banale, anche quando si utilizzano materie prime caratterizzanti come l'ibisco. I fiori di quest'ultimo sono utilizzati nella **Fleur Sofronia**, una blanche caratterizzata dal colore rosaceo, conferito dalla presenza dei fiori, e da una grande bevibilità, grazie alla naturale freschezza dello stile, amplificata dalle note di ibisco. Altra birra che mostra la vera essenza di Cecilia e Matteo è la **Mild the Gap**, birra che si ispira alle tradizionali mild anglosassoni, con le note dei malti che caratterizzano il sorso, rendendo la bevuta avvolgente.

Altro birrificio marchigiano sulla cresta dell'onda è **Mukkeller**, uno dei maggiori interpreti delle basse fermentazioni italiane, che ha sede a Porto Sant'Elpidio (Fm), culla del movimento brassicolo regionale. La bravura di **Marco Raffaeli**, birraio e socio del birrificio con in fratello **Fabio**, sta nell'interpretare in maniera perfetta stili all'apparenza semplici, ma che risultano tali solo se realizzati con la massima cura e preparazione. L'esempio più illuminante di questo approccio è la **Mukkelerina**, keller che fa catapultare il bevitore in piena Franconia, patria di questa tipologia di birra. Addentrandosi ancora più a fondo nel mondo delle basse fermentazioni di facile beva, troviamo la **Hausbier**, helles da manuale, dove le note maltate dominano la scena con il supporto, mai invadente, di una elegante luppolatura. Passando ad un mondo brassicolo diametralmente opposto, non posso non citare la **Hattori Hanzo**, double ipa che inserirei in quella categoria di birre che chiamo "Birra Cambiale", per la capacità di essere bevute velocemente, mascherando la gradazione alcolica che emerge inevitabilmente alla distanza. Le note fruttate che ricordano i tropici, il grande equilibrio al sorso tra malti e luppolo, unite alla secchezza finale, rendono questa birra estremamente beverina, nonostante il grado alcolico elevato.

LA BIRRA

A Colmurano (Mc) c'è il birrificio **Il Mastio** dei fratelli **Sebastiano e Lorenzo Nabissi**. Le birre sono prodotte con il malto d'orzo coltivato nella loro azienda agricola, tutto biologico. Questo birrificio è cresciuto molto nel tempo e con l'ampliamento recente può soddisfare la domanda che è aumentata negli ultimi anni. Il loro esempio di birra agricola biologica è sicuramente una perla rara in Italia, soprattutto se a supporto di una qualità della birra molto alta. Notevole la **Litha**, blanche molto fresca e beverina, dalle importate note speziate provenienti dal coriandolo coltivato nell'azienda agricola di famiglia. Da segnalare la **Tre Vescovi**, una tripel classica, con le note fruttate e speziate al naso che introducono al sorso beverino, che nasconde l'importante grado alcolico.

Giovanni Petroni e Roberto Coppa nel 2012 hanno fondato il **Birrificio dei Castelli**, che ha sede ad Arcevia (An). La loro produzione è molto varia, con birre che interpretano stili classici della tradizione belga e anglosassone, strizzando l'occhio agli Stati Uniti, a dimostrazione della grande ecletticità aziendale. Per gli amanti delle birre scure, imperdibile la **Calix Niger**, chocolate stout caratterizzata dalle note prevalenti dei malti tostati, che conferiscono un buon amaro finale, supportato da quello dei luppoli. Importante esempio di tripel è la **Ultimatum**, in cui emergono al naso le note fruttate e speziate tipiche dello stile, come l'elegante amaro finale che contribuisce, insieme alla secchezza, a rendere la birra molto beverina.

Altra bella realtà è **Renton** a Fano (PU), un birrificio con annesso spazio food che fonde i due mondi, quello della birra e del cibo, creando un'atmosfera davvero unica. Le birre interpretano molte sfaccettature della cultura brassicola, grazie alla bravura di **Elia Adanti**. Esempio di rigore stilistico è la **New Order**, strong belgian ale dalle note fruttate al naso, a cui seguono un corpo pieno e la sensazione morbida del sorso. Segnalo anche la **Bombay**, bitter ben bilanciata tra le rotondità dei malti e l'elegante apporto del luppolo.

Molto interessante il progetto **Babylon** a Folignano (Ap), un brewpub che stimola la voglia di convivialità dei frequentatori. Tra le birre prodotte c'è la **Salaria**, gose che si ispira all'antica strada che collega l'Adriatico alla città eterna. Questa birra è caratterizzata dal sale di Cervia, che contribuisce a rendere beverino il sorso, soprattutto nelle calde giornate estive. Segnalo anche la **Panzer Keller**, neo vincitrice nella sua categoria a Birra dell'Anno.

Da non perdere le altre realtà brassicole marchigiane: **Godog** a Jesi (An), **Sothis** a Morrovalle (Mc), **Birrificio del Gomito** ad Agugliano (An), **Oltremondo** a Montemaggiore al Metauro (Pu), **Ibeer** a Fabriano (An), **61Cento** e **Birracruda** a Pesaro.

Illustrazioni
di Antonella Manenti



La pizza è un'arte.

Con le nostre **GF** tutti possono godersela.



Realizzata secondo i più alti standard professionali, dedicata a chi crede che la pizza sia un'arte.
Questa è la vera eccellenza italiana.

Realized following the highest professional standards, for those who believe pizza is a fine art.
This is real Italian excellence.

Designed by: Itamar Harari.



Tulip **GF**
MADE IN ITALY

Apprendistato

dell'Avv.
Manuela Viscardi

www.carontelaw.com

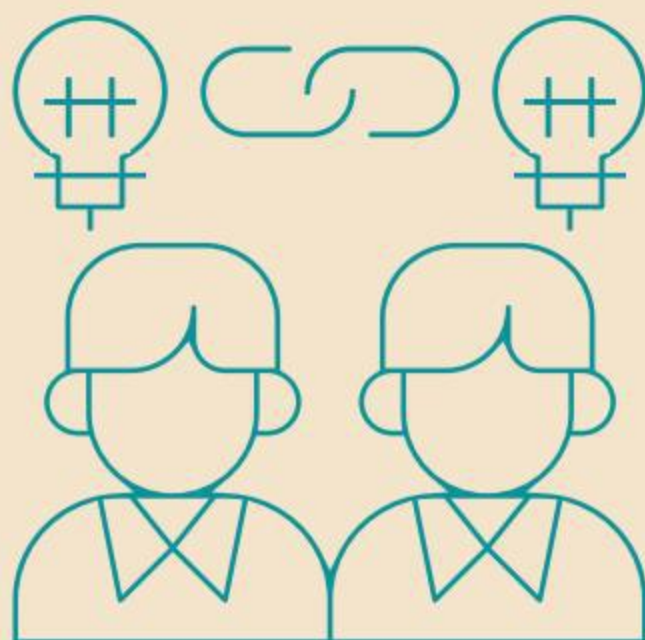
Imparare il mestiere è questione di tempo e pratica, ma soprattutto di avere una persona da cui poter apprendere.

Quanti di voi pensano al proprio Maestro quando si guardano indietro e si rendono conto di essere diventati ciò che volevano? Il contratto di apprendistato serve proprio a questo: si stila per iscritto un progetto formativo individuale che si diversifica a seconda del settore in cui viene applicato, con cui il datore di lavoro si impegna a garantire la formazione necessaria per acquisire le competenze professionali adeguate al ruolo e alle mansioni per cui è stato assunto l'apprendista.

Molto importante è la redazione della formazione di base e trasversale, che, in base alla Regione del luogo dove si svolge il rapporto, devono essere declinati sulla base delle conoscenze e abilità contenute nelle specifiche sezioni del Quadro Regionale degli Standard Professionali. Inoltre, per ogni progetto va identificato un Tutor che dovrà seguire l'apprendista e, al termine dell'apprendistato, se gli obiettivi sono raggiunti, lo stesso si trasformerà a tempo indeterminato.

Esistono tre tipi di contratti di apprendistato:

- **Apprendistato per la qualifica e per il diploma professionale, il diploma di istruzione secondaria superiore e il certificato di specializzazione tecnica superiore**, con cui il dipendente può conciliare il lavoro e il conseguimento del titolo di studio, applicabile per i giovani dai 15 ai 25 anni, senza una qualifica o un diploma professionale.
- **Apprendistato professionalizzante**, con cui il lavoratore può conseguire una qualifica professionale attraverso una formazione trasversale, utilizzabile per i giovani tra i 18 e i 29 anni compiuti.
- **Apprendistato di alta formazione e ricerca**, per consentire il raggiungimento di un titolo di studio come il diploma, laurea, master e dottorato di ricerca, valido per i giovani tra i 18 e i 29 anni compiuti.





L'apprendista, infatti, può essere inquadrato e pagato fino a due livelli inferiori rispetto alla categoria che dovrà raggiungere al termine del periodo contrattuale, a seconda di quanto disposto dal CCNL applicato, con agevolazioni ed esenzioni contributive di non poco conto. Il datore di lavoro può provvedere a compensare l'apprendista in misura percentuale e in modo graduale all'anzianità di servizio, ma non può applicare la tipologia retributiva che si avrebbe per il lavoro a cottimo od a incentivo.

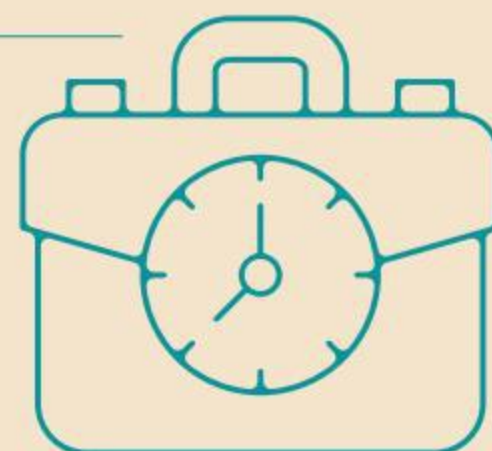
Secondo il CCNL Turismo, la retribuzione degli apprendisti è determinata con riferimento alla normale retribuzione dei lavoratori qualificati dello stesso livello, con queste proporzioni: 80% per il primo anno; 85% per il secondo anno; 90% per il terzo anno; 95% dal quarto anno.

Con particolare riferimento alla categoria del settore alberghiero, che comprende anche quello della ristorazione, quest'ultimo viene regolato sia dalle norme di legge generale (D. Lgs. 15 giugno 2015, n. 81) che dalla contrattazione collettiva.

Nel settore alberghiero l'apprendistato viene applicato in tante aree quanto sono i servizi da offrire, come ad esempio area cucina/pasticceria, area servizi/bar e area ufficio/reception.

La sua durata è di massimo 36 mesi, con una riduzione di 1/6 se si tratta di lavoro stagionale, e si hanno le medesime tutele di un contratto a tempo indeterminato.

Nello specifico, se l'apprendista si assenta dal posto di lavoro per malattia, infortunio o altre cause di sospensione involontaria del rapporto superiore a 30 giorni, questo comporta la proroga del termine di scadenza del contratto di apprendistato.



Terminologia del degustatore DI VINO

di Virgilio Pronzati

2^ parte: dalla lettera M alla lettera V



Maderizzato - vino ossidato, alterato. In alcuni vini fa parte delle caratteristiche tipiche

Magro - vino scarso, povero di estratti

Malato - vino non sano, colpito da malattie

Marsalato - vino troppo vecchio o ossidato

Maturo - vino giunto all'apice, da bere

Metallico - sensazione gustativa particolare che ricorda il ferro o altri metalli

Molle - vino dal sapore piatto per carenza di acidità fissa e corpo

Morbido - caratteristica gustativa di pregio di un vino, dovuto alla giusta presenza di glicerina o di alcuni grammi di zuccheri residui

Muffa - odore e colore sgradevole in un vino tenuto in contenitori umidi e sporchi

Nervoso - vino di buona armonia vivacizzato da una giusta acidità fissa

Neutro - vino senza caratteristiche di spicco

Non classificabile - vino in cui sono evidenti vari difetti

Odore - sostanze odorose presenti sia nell'uva e non, rilevate dal senso dell'olfatto. Possono essere di varia natura: organica, chimica, minerale ecc.

Oleoso - vino viscoso quasi come l'olio, affetto dalla malattia microbica del filante

Opaco - difetto del vino, non trasparente

Opalescente - vino difettoso, leggermente velato che, illuminato, esprime nuances iridate

Ordinario - vino comune ma senza difetti

Ossidato - vino alterato dal lungo contatto con l'ossigeno dell'aria

Passante - vino modesto ma di buona beva

Passato - vino già decadente, non più bevibile

Pastoso - vino che contiene residui di zucchero uniti a glicerina ed estratti, che risulta piacevole

Penetrante - odore o profumo di un vino, che risulta aggressivo

Persistente - il durare di un odore o sapore di un vino

Pesante - vino troppo ricco di sostanze estrattive

Piatto - vino scarso di acidità fissa, ma bevibile

Piccante - vino ricco di anidride carbonica: pizzicante, pungente

Piccolo - vino minuto, limitato nei suoi componenti ma da bere

IN UN ATTIMO, SCOPRI NUOVE ARMONIE.


ALBINEA CANALI
VITICOLTORI DAL 1936

MEARES ALBINEA CANALI: in un attimo
scopri che fra la pizza e MEARES è subito
amore.

www.albineacanali.com





Pieno - vino di grande struttura ma perfettamente armonico

Precoce - vino che sta maturando più presto del previsto

Profumato - vino che all'olfatto presenta sensazioni odorose molto gradevoli e fini. Il profumo può

essere acuto, ampio, delicato, etereo, fine, fragrante, floreale, fruttato, speziato, intenso, penetrante, persistente, pronunciato, sfuggente, tenue.

Pronta beva - vino da bere giovane e di pronto consumo

Pronunciato - profumo in un vino netto e marcato

Rancido - vino che presenta all'odore e al sapore il grasso irrancidito

Retrogusto - le percezioni gustative ed olfattive che rimangono dopo che il vino è stato deglutito

Ridotto - odore e sapore caratteristico di un vino che è stato a lungo fuori dal contatto dell'aria

Robusto - vino ricco di alcol e di sostanze estrattive

Rosato - vino con varie tonalità di rosa

Rosso - nome comune di un vino che presenta varie tonalità di rosso

Rotondo - vino di molta morbidezza, senza nessuna asperità

Salato - vino che presenta piacevolmente questo sapore

Salmastro - vino in cui è presente leggermente il sapore dell'acqua di mare.

Sapido - vino contenente una giusta acidità fissa

Saporoso - vino che presenta continuità di sapori

Schietto - vino che al sapore denota tutti i suoi positivi caratteri

Scorrevole - vino che presenta giusta fluidità

Secco - vino senza tracce di zucchero

Sfuggente - odore o profumo estremamente labile in un vino

Snervato - vino che al sapore si presenta fiacco, senza nerbo

Sottile - vino piacevole ma carente di sostanze estrattive

Spesso - vino con eccesso di sostanze estrattive

Speziato - piacevole profumo di un vino che ricorda le varie spezie

Spigoloso - vino giovane non ancora equilibrato per la sensibile presenza di tannino

Spumante - vino effervescente con spuma più o meno persistente per la presenza di anidride carbonica (minimo 2,5 bar)

Spunto - vino con odore e sapore di aceto.

Stagionato - vino maturo da bere al più presto

Struttura - l'insieme dei componenti del vino

Stucchevole - vino dal sapore eccessivamente dolce

Tannico - vino in cui è presente una sensibile quantità di tannino. Caratteristica positiva nei vini rossi giovani

Tenue - odore o profumo di un vino appena percettibile

Tipico - vino con caratteristiche proprie legate all'origine del vitigno e del terroir

Torbido - vino non limpido per la presenza di particelle in sospensione

Tranquillo - vino fermo, in cui è terminata la fermentazione

Trasparente - vino limpido ma non brillante

Unghia - orlo del vino che presenta una tonalità di colore

diversa rispetto al vino stesso

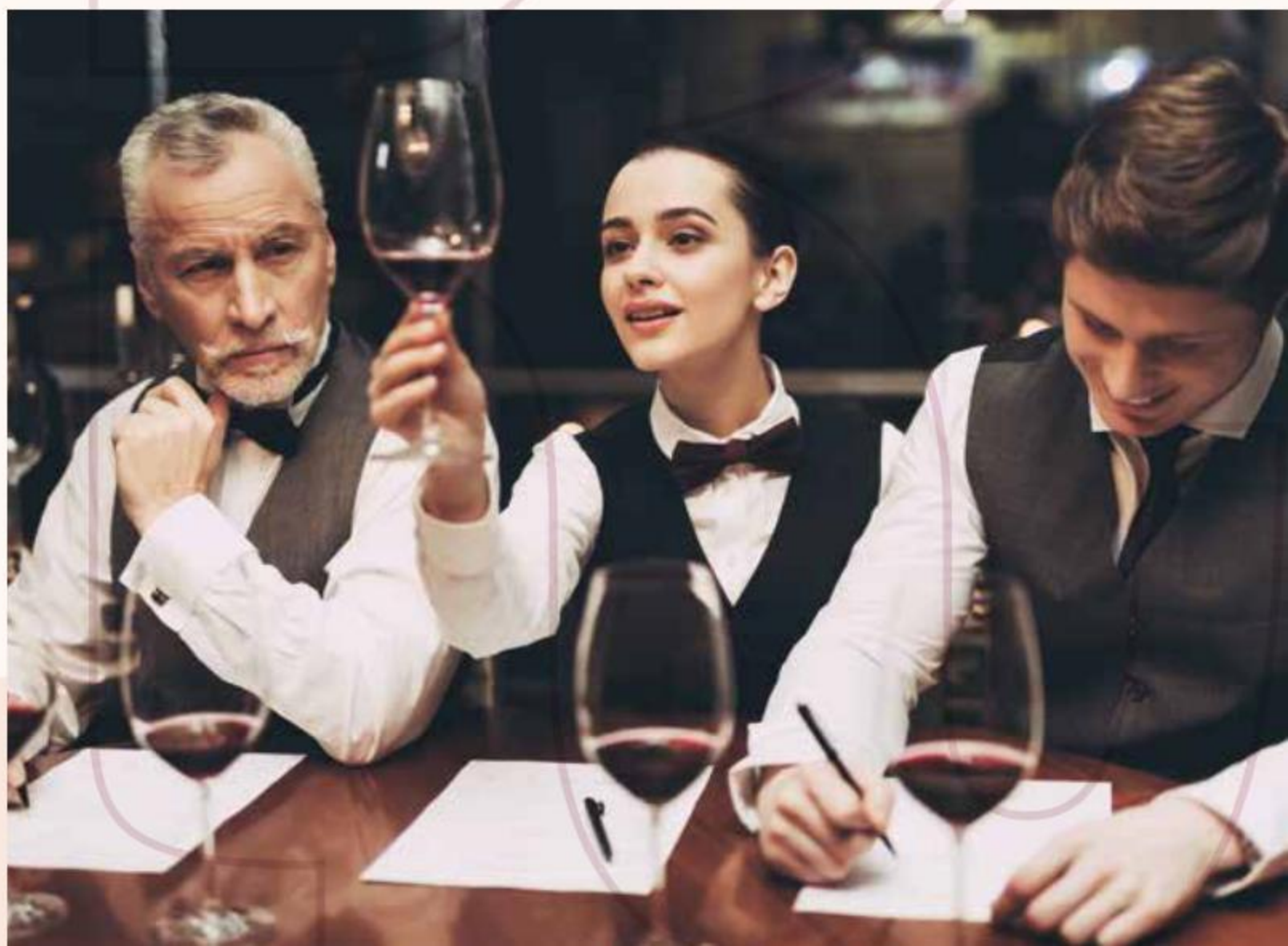
Velato - vino poco limpido per la presenza di particelle in sospensione

Vellutato - vino dotato di molta morbidezza ma armonico

Vinoso - vino giovane che ha l'odore del vino appena svinato

Vivace - vino con buona acidità fissa e una lieve quantità di anidride carbonica

Vuoto - vino privo di struttura





SCUOLA ITALIANA PIZZAIOLI

Scuola di alta formazione professionale.

IL VALORE DELL'ESPERIENZA

OFFERTA FORMATIVA

CORSO BASE

5 giorni - 40 ore

CORSO DI ALTA FORMAZIONE

10 giorni - 80 ore

CORSO COMPLETO SENZA GLUTINE

PIZZERIA, PANIFICAZIONE E PASTICCERIA

5 giorni - 40 ore

CORSO FORMAZIONE PROFESSIONALE PIZZAIOLO

15/20 giorni - 80 ore

CORSI DI SPECIALIZZAZIONE

2 giorni - 16 ore

PIZZA IN PALA
PIZZA IN TEGLIA
PIZZA NAPOLETANA
PANE IN PIZZERIA
IMPASTI ALTERNATIVI
PIZZA IN PADELLINO
PIZZA E PANE SENZA GLUTINE
PASTA FRESCA
PANETTONE, COLOMBA E FOCACCIA

ISCRIZIONI

+39 366 8210172

INFO@SCUOLAITALIANAPIZZAIOLI.IT

INFORMAZIONI

COORDINAMENTO E SEGRETERIA

Cristina Mandolin

AREA TECNICA

Graziano Bertuzzo

AREA DIDATTICA

Luca Gaccione



CERTIFICATE
N IT 11/0050



www.scuolaitalianapizzaioli.it



L'APP UFFICIALE DELLA RIVISTA

Pizza e Pasta Italiana

1
SFOGLIA LA
RIVISTA IN
MODALITÀ
SINGOLA
PAGINA

2
SCOPRI I
CONTENUTI
MULTIMEDIALI

3
RIMANI
AGGIORNATO
Scaricala subito!



La App ufficiale della rivista propone un modo evoluto di interagire con i contenuti accedendo dove consentito, attraverso una semplice rotazione, a contenuti multimediali sempre nuovi come video, gallery, schede tecniche e molto altro

La tua rivista preferita da 32 anni.
Sempre a portata di mano!





Professionale

NUOVO FORMATO DI MOZZARELLA JULIENNE A TAGLIO FINE

*Per rispondere a tutti i bisogni
dei professionisti*



PERFORMANCE IN USO

- OTTIMA **COPERTURA**
DELLA SUPERFICIE
- FUSIONE **RAPIDA**
ED UNIFORME



INDICAZIONI DI UTILIZZO

- IDEALE SIA PER FORNO
ELETTRICO CHE
A LEGNA

SEGUICI SU:



FRIGGIO'



Il fritto sano è italiano

Vuoi anche Tu aprire una
friggitoria e paninoteca
di **SUCCESSO**
in **FRANCHISING?**
Contattaci al **340.3914583**

✓
**TECNOLOGIA
ESCLUSIVA**

✓
**COTTURA
A BASSA
TEMPERATURA
(140°)**

✓
**FRITTO SANO,
GUSTOSO e
CROCCANTE**

✓
**OFFRIAMO
CONSULENZA
TECNICA**

✓
**MINIMI
COSTI
INIZIALI**

✓
**NESSUNA
ESPERIENZA
SPECIFICA**



 **mega**
distribuzione

Friggió è un Marchio di **Omega Distribuzione s.r.l.**

Vicolo Bonisiolo, n. 13 - 31032 - Casale sul Sile (TV) Italia

Per info: +39 **340.3914583** - **www.friggio.it**



Scan me